

Gaggenau

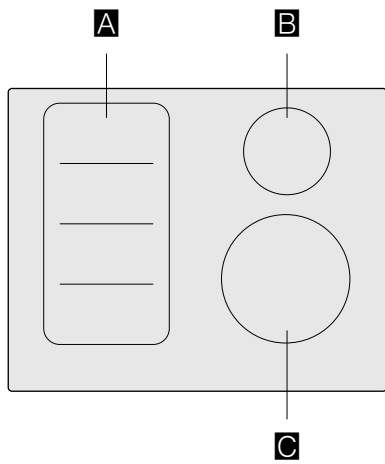
Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

CI 262

Kookplaat

Piano di cottura



		g^*	b^*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	4
Belangrijke veiligheidsinstructies	5
Oorzaken van schade	6
Overzicht	6
Bescherming van het milieu	7
Tips om energie te besparen	7
Milieuvriendelijk afvoeren	7
Koken met inductie	7
Voordelen bij koken met inductie	7
Pannen	7
Het apparaat leren kennen	9
Het bedieningspaneel	9
De kookzones	10
Restwarmte-indicatie	10
Twistpad met twistknop	11
De twist-knop verwijderen	11
De twist-knop bewaren	11
Apparaat bedienen	11
Kookplaat in- en uitschakelen	11
Kookzone instellen	11
Kookadvies	12
Flex-functie	15
Tips voor het gebruik van pannen	15
Als twee onafhankelijke kookplaten	15
Als afzonderlijke kookplaat	15
Transfer-functie	16
Timerfuncties	17
Automatische kooktijd	17
De kookwekker	17
Stopwatch-functie	18
Booster-functie voor kookpannen	18
Activeren	18
Deactiveren	18
Booster-functie voor bak- en braadpannen	19
Advies voor het gebruik	19
Activeren	19
Deactiveren	19
Warmhoudfunctie	20
Activeren	20
Deactiveren	20

Automatische functies	20
Soorten automatische functies	20
Geschikte pannen	21
Sensoren en speciale accessoires	21
Functies en kookstanden	22
Aanbevolen gerechten	25
Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	31
Conformiteitsverklaring	32
Kinderslot	33
Kinderslot activeren en deactiveren	33
Display-reinigingsbescherming	33
Automatische uitschakeling	33
Basisinstellingen	34
Zo komt u bij de basisinstellingen:	35
Vormtest	35
Reinigen	36
Kookplaat	36
Omlijsting van de kookplaat	37
Twistknop	37
Draadloze temperatuursensor	37
Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)	38
Storingen - wat te doen?	40
Klantenservice	42

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

⚠ Bestemming van het apparaat

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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.

Het bereidingsproces moet in de gaten worden gehouden. Bij een korte bereiding dient u er de hele tijd bij te blijven.

Bij gebruik van de kookfuncties moet de ingestelde kookzone overeenstemmen met de kookzone waarop de pan met de temperatuursensor staat.

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplant, 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.

Belangrijke veiligheidsinstructies

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.
- De draadloze temperatuursensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Draggers van elektronische implantaten dienen daarom de temperatuursensor niet mee te nemen in hun kleding en m.b.t. hun pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat een minimale afstand van 10 cm in acht te nemen.

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!

- Wanneer de batterij in de draadloze temperatuursensor te heet wordt, kan hij beschadigd raken of barsten. De sensor na het koken van de kookplaat nemen en niet bewaren in de buurt van warmtebronnen.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

In de volgende tabellen ziet u welke schade het meest voorkomt:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar.	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schra-per.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Ruwe bodems van vormen geven krassen op de kookplaat.	Controleer het kookgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
	Slijtage van de pannen.	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het opper-vlak	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schra-per.

Bescherming van het milieu

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

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.

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 terugneming en verwerking van oude apparaten.

De draadloze temperatuursensor is voorzien van een batterij. Zorg ervoor dat gebruikte batterijen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is radicaal anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in het kookgerei. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Warmteregeling en veiligheid: de kookplaat verhoogt of verlaagt de toevoer van warmte altijd direct na de bediening. Neemt u het kookgerei van de kookzone, dan wordt de warmtetoevoer direct onderbroken door de kookzone met inductie, zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

- kookgerei van geëmailleerd staal
- kookgerei van gietijzer
- speciaal kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductie.

U kunt zelf controleren of het kookgerei geschikt is voor inductie. → "Vormtest"

Voor een goed bereidingsresultaat dient het ferromagnetische gebied van de bodem van de pan overeen te komen met de grootte van de kookzone. Wordt een pan niet herkend op een kookzone, probeer er dan een met een kleinere diameter.

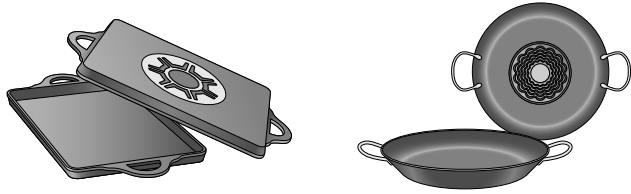


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Gedetailleerde informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u hier → "Flex-functie"

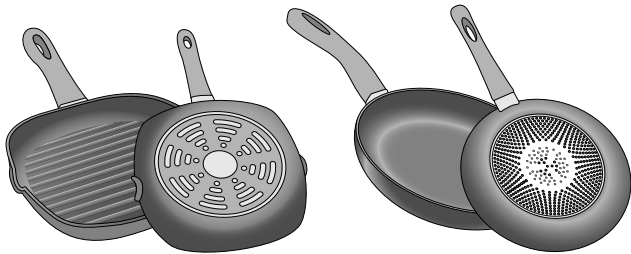


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- Is de bodem van de pan slechts gedeeltelijk ferromagnetisch, dan wordt alleen het ferromagnetische oppervlak heet. Hierdoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld. De temperatuur van het niet-ferromagnetische gebied kan dan te laag zijn om te koken.



- Bestaat het materiaal van de bodem van het kookgerei deels uit aluminium, dan is het ferromagnetische oppervlak ook kleiner. Mogelijk worden dit niet warm genoeg of zelfs helemaal niet herkend.



Niet geschikte pannen

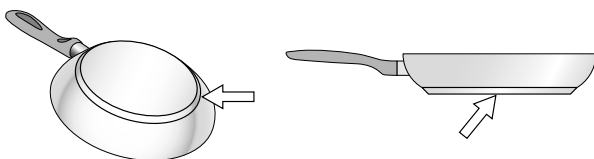
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van pannenbodem. Gebruik pannen waarvan het materiaal de warmte gelijkmatig in de pan verdeelt, bijv. pannen met "sandwich-bodems" van roestvrij staal. Daarmee wordt tijd en energie bespaard.

Gebruik kookgerei met vlakke bodems. Ongelijke bodems hebben invloed op de warmtetoevoer.



Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

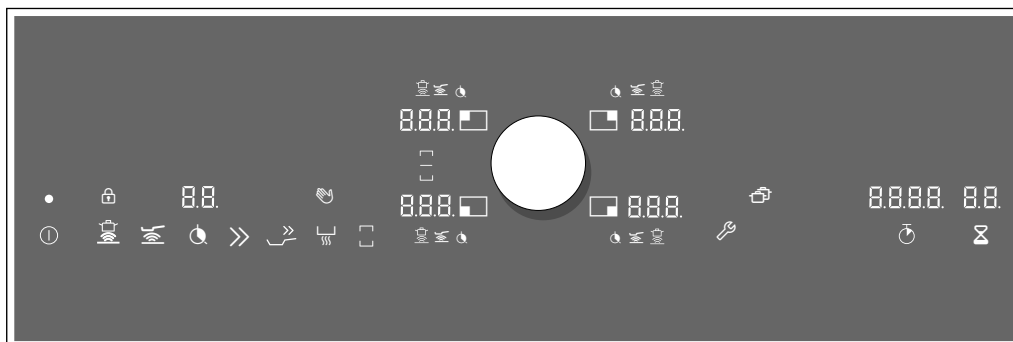
Herkenning van de pan

Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

Het apparaat leren kennen

Informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones vindt u in het overzicht. → "" op pagina 2

Het bedieningspaneel



Sensortoetsen

	Hoofdschakelaar
	Kooksensor-functie
	Braadsensorfunctie
	Timer-functie
	Booster-functie voor kookpannen
	Booster-functie voor bak- en braadpannen
	Warmhoudfunctie
	Flex-functie
	Basisinstellingen
	Stopwatch
	Kookwekker

Indicaties

	Gebruikstoestand
	Kookzone
	Kookstanden
	Kooksensor-functie
	Braadsensorfunctie
	Automatische kooktijd
	Booster-functie voor kookpannen
	Booster-functie voor bak- en braadpannen
	Warmhoudfunctie
	Restwarmte
	Timer-functie
	Stopwatch-functie
	Display-reinigingsbescherming
	Kinderslot

Indicaties

	Flex-functie geactiveerd
	Flex-functie gedeactiveerd
	Transfer-functie

Sensortoetsen

Wanneer de kookzone warm wordt, lichten de symbolen van de sensortoetsen op die op dat moment ter beschikking staan.

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd. Er klinkt een bevestigingssignaal.

Aanwijzingen

- De betreffende symbolen van de sensortoetsen lichten op wanneer ze beschikbaar zijn. De indicaties van de functies die ter beschikking staan lichten wit op. Zodra er een functie is gekozen, licht hun indicatie oranje op.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.

De kookzones

Kookzones

○ / □ Eenvoudige kookzone Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft.

≡ Flexibele kookzone Zie het hoofdstuk → "Flex-functie"

Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie het hoofdstuk → "Koken met inductie"

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Hiermee wordt aangegeven dat een kookzone nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicatie verlicht is.

Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

- Indicatie H : hoge temperatuur
- Indicatie h : lage temperatuur

Wanneer u de pan tijdens het koken van de kookzone neemt, knipperen afwisselen de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.

Is de kookzone uitgeschakeld, dan is restwarmte-indicatie verlicht. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

Twistpad met twistknop

Het twist-pad is het instelgebied waarin u met de twist-knop de kookzones en kookstanden kunt kiezen.

De twist-knop is magnetisch en wordt midden op het gemarkeerde gebied van het twist-pad gelegd. Kantel de twist-knop bij de gewenste kookzone om deze te activeren. U kiest de kookstand door aan de twist-knop te draaien.

Leg de twist-knop zo op het twist-pad dat hij zich in het midden bevindt van de indicaties die het twist-pad-gebied omgrenzen.

Aanwijzing: Ook als de twist-knop niet precies in het midden ligt, wordt de werking ervan hierdoor op geen enkel moment negatief beïnvloed.

De twist-knop verwijderen

Bij verwijdering van de twist-knop wordt de schoonmaakvergrendelingsfunctie geactiveerd.

De twist-knop kan tijdens het koken worden verwijderd. De schoonmaakvergrendelingsfunctie wordt gedurende 10 minuten geactiveerd. Wordt de twist-knop hierna niet opnieuw in zijn positie gebracht, dan schakelt de kookplaat uit.

Risico van brand!

Wordt binnen deze 10 minuten een metalen voorwerp in het gebied van het twist-pad gelegd, dan warmt de kookplaat mogelijk verder op. Daarom altijd de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

De twist-knop bewaren

Binnenin de twist-knop zit een sterke magneet. Zorg ervoor dat de twist-knop niet in de buurt komt van de magnetische gegevensdrager, zoals bijv. creditkaarten of kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan.

Ook kunnen er storingen bij televisieapparaten en beeldschermen optreden.

Aanwijzing: De twist-knop is magnetisch. Metalen deeltjes die aan de onderkant blijven plakken, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat. De twist-knop altijd zorgvuldig reinigen.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk kunt u lezen hoe u een kookzone instelt. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

Inschakelen: de twist-knop op het instelgebied leggen. Symbool  aanraken. De symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit tijdstip ter beschikking staan zijn verlicht. Naast de kookzones is  verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: het symbool  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 5 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard.
Wordt de kookplaat in deze tijd weer ingeschakeld, dan knipperen de vooraf ingestelde kookstanden. Door binnen de volgende 5 seconden op de twist-knop te tippen worden de instellingen overgenomen.
Wanneer de twist-knop niet wordt aangetipt, of als er een andere sensortoets wordt aangeraakt, worden alle eerdere instellingen gewist.

Kookzone instellen

Met de twist-knop de gewenste kookstand instellen.

Kookstand 1 = laagste stand.

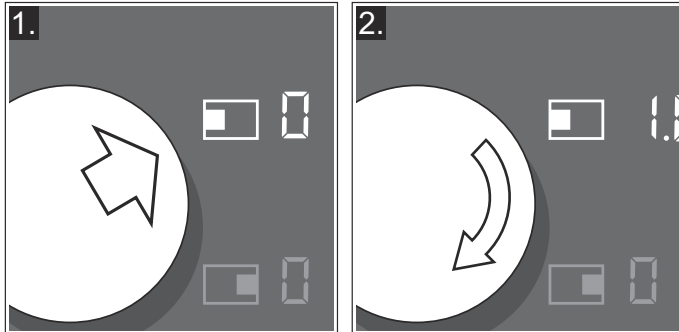
Kookstand 9 = hoogste stand.

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt in de kookzone-indicatie weergegeven met .5.

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 De kookzone kiezen. Hiervoor de twist-knop bij de gewenste kookzone aanraken.
- 2 Binnen de volgende 10 seconden aan de twist-knop draaien tot de gewenste kookstand in het display oplicht.



De kookstand is ingesteld.

Aanwijzingen

- Wordt er een pan op de flexibele kookzone geplaatst, dan moet deze qua afmetingen goed gepositioneerd zijn, zie het hoofdstuk → "Flex-functie". Het kookgerei wordt herkend en de kookzone wordt automatisch gekozen. Nu kunt u instellen.
- Knipperen de indicaties na het instellen, ga dan na of de pan geschikt is voor koken met inductie. Zie het hoofdstuk → "Vormtest"

Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en de kookstand met de twist-knop wijzigen.

Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en aan de twist-knop draaien tot  verschijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

Aanwijzingen

- Staat er geen pan op de inductiekookzone, dan knippert de kookstand-indicatie. Na enige tijd schakelt de kookzone uit.
- Staat er voordat de kookplaat wordt ingeschakeld een pan op de kookzone, dan wordt deze uiterlijk 20 seconden na het aanraken van de hoofdschakelaar herkend. De kookzone wordt vervolgens automatisch gekozen. Stel binnen de volgende 10 seconden de kookstand in. Anders gaat de kookzone na 20 seconden weer uit. Ook wanneer er tijdens het inschakelen meerdere pannen op de kookplaat staan, wordt er slechts één herkend.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoupen en dikvloeibare sauzen regelmatig roeren.
- Voor het voorverwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand terugschakelen, zodra er tussen deksel en kookgerei stoom vrijkomt. Voor een goed bereidingsresultaat is geen stoom nodig.
- Na de bereiding het kookgerei tot het opdienen gesloten houden.
- Voor het koken met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
- De gerechten niet te lang laten koken of bakken, om de voedingswaarde te behouden. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder bereidingsresultaat dient rokende olie te worden voorkomen.
- Voor een bruine kleur van de gerechten deze na elkaar klaarmaken in kleine porties.
- Kookgerei kan tijdens de bereiding hoge temperaturen bereiken. Het gebruik van pannenlappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk → "Bescherming van het milieu"

Bereidingstabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke kookstand geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Kookstand	Bereidings- tijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4. - 5.	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2. - 3.	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappels	4. - 5.	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soepen	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4. - 5.	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60

* Zonder deksel

** Herhaaldelijk keren

***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

	Kookstand	Bereidings- tijd (min.)
Stoven / braden met weinig olie*		
Schnitzel, on/gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	8 - 12
Kotelet, on/gepaneerd**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries***	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)**	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnalen	7 - 8	4 - 10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerecht, bijv. pangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6. - 7.	-
Omelet (na elkaar bakken)	3. - 4.	3 - 6
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.		

Flex-functie

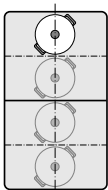
De flexibele kookzone kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door het kookgerei wordt bedekt.

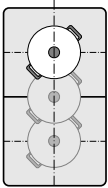
Tips voor het gebruik van pannen

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

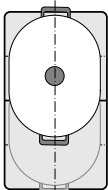
Als afzonderlijke kookzone



Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm
Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.

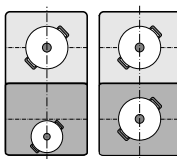


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

Als twee onafhankelijke kookplaten



De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste kookstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone wordt gebruikt als twee onafhankelijke kookplaten.

Activeren

Zie het hoofdstuk → "Apparaat bedienen"

Als afzonderlijke kookplaat

Gebruik van de gehele kookzone door beide kookplaten met elkaar te verbinden.

Beide kookzones verbinden

1 Kookgerei plaatsen. Een van de twee kookzones kiezen die bij de flexibele kookzone horen en de kookstand instellen.

2 Symbool  aanraken. De indicatie  is verlicht.

De flexibele kookzone is geactiveerd. De kookstand verschijnt in beide indicaties van de flexibele kookzone.

Aanwijzingen

- Is er voor beide kookzones voordat ze werden gekoppeld een verschillende kookstand ingesteld, dan schakelen beide kookzones bij activering naar de kookstand 0.
- Is er voor een kookzone een automatische kooktijd geprogrammeerd, dan wordt deze tijdens de koppeling ook op beide kookzones overgedragen.

Kookstand wijzigen

Kies een van de twee kookzones die bij de flexibele kookzone horen en stel de kookstand in met de twist-knop.

Nieuw kookgerei toevoegen

- 1 Nieuw kookgerei qua grootte op de juiste plaats zetten.
Bij een juiste positionering wordt het kookgerei erkend en de kookzone automatisch gekozen. De betreffende indicatie  knippert.
- 2 Binnen 90 seconden met de twist-knop de instelling kiezen. De indicaties knipperen niet meer en de pan wordt verwarmd.

Aanwijzing: Blijven de indicaties knipperen, ga dan na of de pan geschikt is voor koken met inductie → "Vormtest"

Aanwijzing: Wordt de kookvorm op de gebruikte kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken, waardoor de eerder gekozen kookstand behouden blijft.

De kookzones van elkaar scheiden

- 1 Kies een van beide kookzones die bij de flexibele kookzone horen.
- 2 Raak het symbool  aan.
- 3 In de kookzone-indicatie verschijnt het symbool .

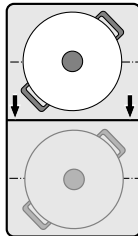
De flexibele kookzone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren verder elk als afzonderlijke kookzone.

Aanwijzing: Wordt de kookplaat uit- en later weer ingeschakeld, dan wordt de flexibele kookzone weer naar twee onafhankelijke kookzones omgeschakeld.

Transfer-functie

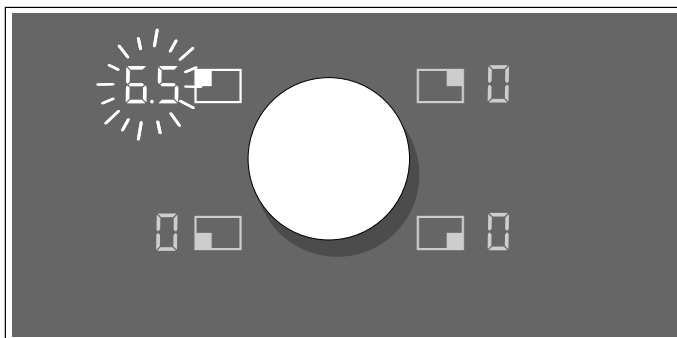
Met deze functie kunt u de instellingen van een kookzone overdragen op een andere kookzone.

Deze functie is beschikbaar voor de flexibele kookzones.

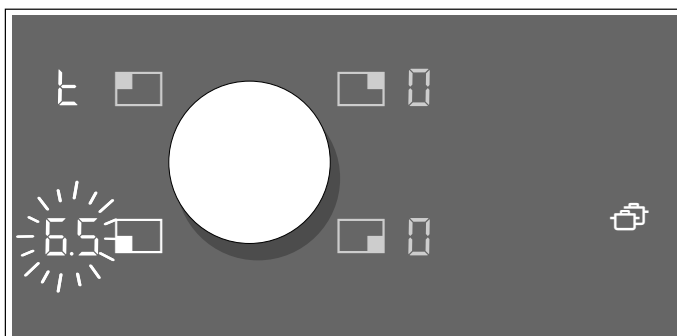


Aanwijzing: Extra informatie over de juiste plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex-functie"

- 1 Pan optillen.
De indicatie van de kookzone begint te knipperen. De kookzone warmt niet op.



- 2 In de volgende 90 seconden de pan op een flexibele kookzone plaatsen. De nieuwe kookzone wordt herkend en het symbool  licht op. In de kookzone-indicatie knippert de overgenomen kookstand.



- 3 Binnen 90 seconden met de twist-knop de nieuwe kookzone kiezen. De instelling is overgenomen.

Aanwijzingen

- De pan verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld en waarop eerder nog geen andere pan is geplaatst.
- Wanneer tijdens het verplaatsen van een pan op de flexibele kookzone de Flex-functie is geactiveerd, worden de instellingen automatisch overgenomen.

- Een ingestelde bereidingstijd of kooksensor-functie wordt eveneens op de nieuwe kookzone overgedragen. De braadsensor-functie en de booster-functies worden niet overgedragen.
- Binnen de insteltijd kan de pan weer op de eerdere kookzone worden geplaatst. De kookzone gaat dan verder met de eerdere instelling, zonder dat dit hoeft te worden bevestigd.

Timerfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

- Automatische kooktijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

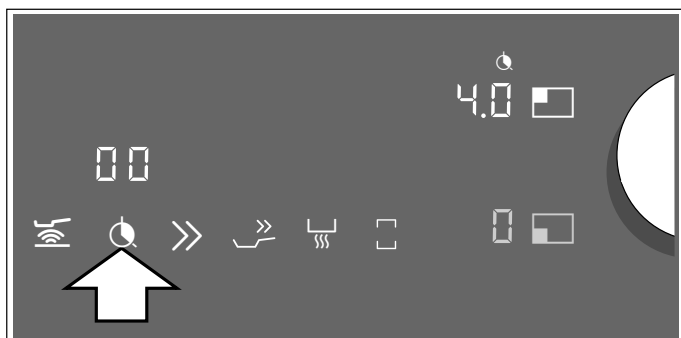
Automatische kooktijd

De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

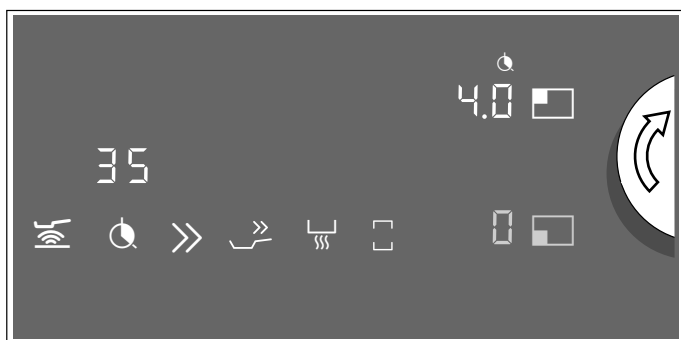
U kunt een tijd tot 99 minuten instellen. De tijd loopt in de timer-indicatie af in minuten, de laatste 30 seconden worden in seconden weergegeven.

Zo stelt u in:

- 1 De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
- 2 Symbool  aanraken. De indicatie  van de kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.



- 3 Met de twist-knop de gewenste bereidingstijd kiezen.



De bereidingstijd begint af te lopen.

Aanwijzing: Wordt de flexibele kookzone gekozen als een afzonderlijke kookzone, dan is de ingestelde tijd voor de gehele zone hetzelfde.

Braadsensor-/kooksensor-functie

Wordt er een kooktijd voor een kookzone geprogrammeerd en is de braadsensor- of kooksensor-functie geactiveerd, dan begint de bereidingstijd direct af te lopen, en niet pas wanneer de gekozen temperatuurstand bereikt is.

Tijd veranderen of wissen

Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.

Kooktijd met de twist-knop wijzigen of  instellen om de kooktijd te wissen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een signaal, de kookzone geeft  weer en in de timer-indicatie knippert . Een willekeurig symbool of de twist-knop aanraken; de indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Aanwijzingen

- Is er een kooktijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt in de timer-indicatie altijd de bereidingstijd die het eerst afloopt. De indicatie  van de kookzone is oranje verlicht.
- Voor het opvragen van de resterende kooktijd van een kookzone: de betreffende kookzone kiezen. De kookduur verschijnt gedurende 10 seconden.

De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen.

Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Zo wordt de functie ingesteld

- 1 Symbool  aanraken, in de kookwekker-indicatie verschijnt .
- 2 Met de twist-knop de gewenste tijd kiezen.
- 3 Raak opnieuw het symbool  aan om de gekozen tijd te bevestigen.

De tijd begint af te lopen.

Tijd veranderen of wissen

Het symbool  aanraken en met de twistknop de tijd veranderen of op het symbool  zetten.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Gedurende drie minuten klinkt er een signaal. op het display van de kookwekker knippert **00**. Raak opnieuw het symbool **⌂** aan, de indicaties en het signaal verdwijnen.

Stopwatch-functie

De stopwatch wijst de tot nu toe afgelopen kooktijd in minuten en seconden aan (mm.ss). De maximale tijdsduur is 99 minuten en 59 seconden (99.59). Is deze waarde bereikt, dan begint de indicatie weer bij 00.00.

De stopwatch functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Activeren

Symbool **⌂** aanraken. Op het display van de stopwatch verschijnt **00.00**.

De tijd begint te lopen.

Deactiveren

Het symbool **⌂** aanraken, de stopwatch-functie wordt onderbroken. De indicaties van de stopwatch blijven verlicht.

Wordt het symbool **⌂** opnieuw aangeraakt zolang het nog oranje oplicht, dan loopt de tijd verder.

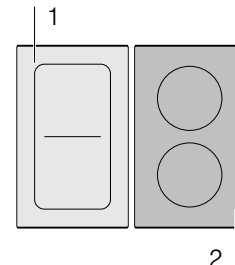
Wanneer het symbool **⌂** lang wordt aangeraakt, verdwijnen de indicaties.

De functie is gedeactiveerd.

Booster-functie voor kookpannen

Met deze functie worden grote hoeveelheden nog sneller verwarmd dan met de vermogensstand **9**. De booster-functie voor kookpannen verhoogt gedurende korte tijd de hoogste stand van de gekozen kookzone.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



Aanwijzing: Op de flexibele kookzone kan de booster-functie ook worden geactiveerd wanneer de kookzone als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

Activeren

- 1 Kies de kookzone.
- 2 Symbool **>>** aanraken.
De indicatie **P** licht op.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

- 1 Kies de kookzone.
- 2 Symbool **>>** aanraken, twist-knop gebruiken of een andere functie kiezen.
De indicatie **P** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzingen

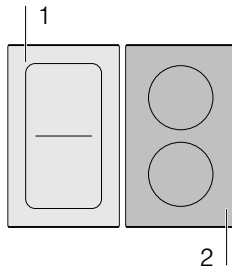
- Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronica-elementen binnenin de kookplaat te beschermen.
- Was er voor activering van de functie een kookstand ingesteld, dan wordt deze na de deactivering van de functie automatisch weer overgenomen.

Booster-functie voor bak- en braadpannen

Met deze functie kunnen pannen nog sneller worden opgewarmd dan met de kookstand **9**.

Kies na deactivering van de functie de geschikte kookstand voor uw gerechten.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



Aanwijzing: Op de flexibele kookzone kan de booster-functie voor pannen ook worden geactiveerd wanneer de kookzone als één afzonderlijke zone wordt gebruikt.

Advies voor het gebruik

- Gebruik altijd kookgerei dat niet van tevoren verwarmd is.
- Gebruik pannen met een egale bodem. Gebruik geen kookgerei met een dunne bodem.
- Nooit leeg kookgerei, olie, boter of vet verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Geen deksel op het kookgerei leggen.
- Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone. Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in paragraaf

Activeren

- 1 Kookzone kiezen.
- 2 Symbool  aanraken. De indicatie **b** licht op.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

- 1 Kookzone kiezen.
- 2 Het symbool  aanraken, de twist-knop gebruiken of een andere functie kiezen. De indicatie **b** verdwijnt. Op het display van de kookzone is de kookstand **9** verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzingen

- Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronica-elementen binnenin de kookplaat te beschermen.
- Was er voor activering van de functie een kookstand ingesteld, dan wordt deze na de deactivering van de functie automatisch weer overgenomen.

Warmhoudfunctie

Deze functie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van gerechten.

Activeren

- 1 Kies de gewenste kookzone.
- 2 Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  aan.
Op het display is  verlicht.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

- 1 Kies de juiste kookzone uit.
- 2 Symbool  aanraken, aan de twist-knop draaien of een andere functie kiezen.
De indicatie  verdwijnt. De kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

Automatische functies

Met de automatische functies wordt koken heel eenvoudig en het resultaat is altijd optimaal. De aanbevolen temperatuurstanden zijn geschikt voor elke manier van koken.

Hiermee zijn bereidingswijzen mogelijk zonder dat het gerecht bovenmatig kookt en u krijgt perfecte kook- en bakresultaten.

Tijdens het koken meten sensoren voortdurend de temperatuur van de pan. Hierbij wordt het vermogen permanent geregeld en de juiste temperatuur aangehouden.

Is de gekozen temperatuur bereikt, dan kan het product worden toegevoegd. De gerechten raken niet oververhit en er kookt niets over.

De braadsensor-functie is beschikbaar voor alle kookzones.

Als er een draadloze temperatuursensor voorhanden is, is de kooksensor-functie beschikbaar voor alle kookzones.

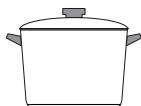
In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

- functiesoorten Automatische functies
- Geschikte pannen
- Sensoren en speciale accessoires
- Functies en kookstanden
- Aanbevolen gerechten
- Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

Soorten automatische functies

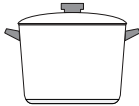
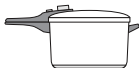
Met de automatische functies kan voor elk gerecht de beste bereidingstijd worden gekozen.

In de tabel kunt u zien welke verschillende functie-instellingen er voor de automatische functies beschikbaar zijn:

Automatische functies	Temperatuurstanden	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activering
Braadsensor-functie				
Stoven / braden met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5		Alle kookzones	
Kooksensor-functie				
geschikte temperatuur				
Verwarmen / Warmhouden	60-70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes laten koken	80-90 °C		Alle kookzones	

*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

Heeft de kookplaat geen draadloze temperatuursensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel of via onze servicedienst worden aangeschaft.

Automatische functies	Temperatuurstanden	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activering
Koken	90-100 °C		Alle kookzones	
Garen in de snelkookpan	110-120 °C		Alle kookzones	
Frituren met veel olie in de pan*	170-180 °C		Alle kookzones	

*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

Heeft de kookplaat geen draadloze temperatuursensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel of via onze servicedienst worden aangeschaft.

Geschikte pannen

Kies de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem van de pan en plaats de pan in het midden van de kookzone.

De kooksensor-functie is niet geschikt voor het bakken en braden in een bakpan, zoals met de braadsensor.

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor-functie. Deze kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Geef steeds het corresponderende referentienummer op:

- **GP900001** klein (15 cm diameter)
- **GP900002** gemiddeld (18 cm diameter)
- **GP900003** groot (21 cm diameter)

Deze pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden niet veel olie nodig is.

Aanwijzingen

- De braadsensor-functie is speciaal ingesteld voor pannen van dit type en deze afmetingen.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadsensor-functie bij de flexibele kookzones mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "Flex-functie".
- Pannen van een ander type kunnen oververhit raken en de temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer eerst de laagste temperatuurstand uit en verander deze zo nodig.

Voor de kookfuncties zijn alle pannen geschikt die gebruikt kunnen worden voor inductiekoken. Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk → "Koken met inductie".

In de tabel met de automatische functies staat bij elke functie de geschikte pan vermeld.

Sensoren en speciale accessoires

De sensoren meten de temperatuur van de pan gedurende het hele kookproces. Hierdoor wordt het vermogen met grote precisie geregeld en de juiste temperatuur aangehouden:

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor temperatuurmeting.

- Braadsensor-functie: onder de kookplaat bevinden zich temperatuursensoren. Hiermee wordt de temperatuur van de bodem van de pan gecontroleerd.
- Kooksensor-functie: een draadloze temperatuursensor leidt de temperatuur van de pan verder naar het bedieningspaneel. De sensor wordt bevestigd aan de pan.

Voor de kooksensor-functie is een draadloze temperatuursensor nodig. Deze kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft met opgave van het referentienummer **CA060300**.

Informatie over de draadloze temperatuursensor vindt u in paragraaf → "Vorbereitung en verzorging van de draadloze temperatuursensor"

Functies en kookstanden

Braadsensorfunctie

Met de braadsensor-functie kunt u gerechten klaarmaken met weinig olie in de pan.

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Hiermee bespaart u energie. Olie en vet raken niet oververhit.
- Als de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van olie en voedsel heeft bereikt, klinkt er een signaal.

Aanwijzingen

- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Er kan een spatdeksel worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Wordt er boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de temperatuursensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Voor het bakken of braden met een grote hoeveelheid olie altijd de kooksensor-functie gebruiken. "Frituren met een grote hoeveelheid olie in een pan", instelling 170-180° C.

Temperatuurstanden

Temperatuurstand	Geschikt voor
1 zeer laag	Het maken en inkoken van sauzen, het stoven van groente en het bakken van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine.
2 laag	Het bereiden van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine, bijv. omeletten.
3 gemiddeld - laag	Bakken van vis en gerechten als gehaktballetjes en worstjes.
4 gemiddeld - hoog	Bakken van steaks, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, ragout en groente.
5 hoog	Het bakken van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, saignant, aardappelkoekjes en gebakken aardappels.

Zo stelt u in

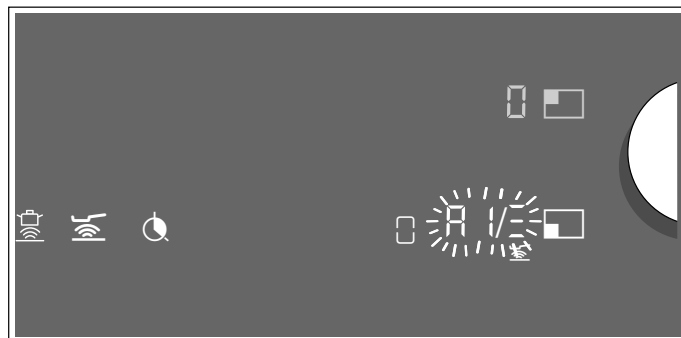
Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Zet de lege pan op de kookzone.

- 1 De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. In de kookzone-indicatie is  verlicht en wordt de temperatuurstand **A 1** weergegeven.



- 2 Binnen de volgende 10 seconden met de twist-knop de gewenste temperatuurstand kiezen.
- 3 In de kookzone-indicatie wordt het verloop van het opwarmproces van  tot  weergegeven en dit knippert in afwisseling met de ingestelde temperatuurstand. Als de ingestelde

braadtemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmindicatie. De temperatuurstand wordt opnieuw weergegeven.



- 4 Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de gerechten in de pan.

Aanwijzing: U dient de gerechten te keren, zodat ze niet aanbranden.

Braadsensorfunctie uitschakelen

Kookzone kiezen en het symbool  aanraken, of met de twist-knop de temperatuurstand  instellen. Er klinkt een signaal en het symbool  verdwijnt. De functie is gedeactiveerd.

Kooksensor-functie (optioneel)

Met deze functie kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, bereiden met de snelkookpan of frituren in een pan met rijkelijk olie bij een gecontroleerde temperatuur.

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Hiermee bespaart u energie. Olie of vet raken niet oververhit. De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Er wordt voorkomen dat het voedsel overkookt. De temperatuur hoeft niet te worden bijgesteld
- Een signaal geeft weer wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. In de tabel kunt u zien of een product direct aan het begin moet worden toegevoegd.

Aanwijzingen

- Gebruik alleen pannen met een egale bodem. Gebruik geen pannen waarvan de bodem dun of vervormd is.
- Vul de pan zo dat de inhoud zich boven de siliconenpatch aan de buitenkant van de pan bevindt.
- Gebruik de braadsensor om met weinig olie te bakken of te braden.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor niet naar een andere pan wijst.
- Tijdens het koken de temperatuursensor niet van de pan afnemen. Is de bereiding beëindigd, dan kan de functie voor een andere kookzone worden gekozen.
- Neem de temperatuursensor na de bereiding van de pan. Voorzichtig, de temperatuursensor kan heel heet zijn.

Temperatuurbereiken

Kookfuncties	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Opwarmen, warmhouden	60 - 70 °C	Bijv. soepen, punch
Zachtjes laten koken	80 - 90 °C	Bijv. rijst, melk
Koken	90 - 100 °C	Bijv. pasta, groente
Garen in de snelkookpan	110 - 120 °C	Bijv. kip, eenpansmaaltijd.
Frituren met veel olie in de pan	170 - 180 °C	Bijv. donuts, gehaktballetjes

Tips voor het koken met de kooksensor-functie

- Verwarmen/Warmhouden: diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven waterhoeveelheid toevoegen. De pan afdekken en 70 °C instellen. Tussentijds omroeren.

- Garen: gerechten indikken, bijv. sauzen. Het gerecht met de aanbevolen temperatuur aan de kook brengen. Na het binden bij 85 °C laten wellen. Wanneer het signaal klinkt het gerecht op deze temperatuur gedurende de gewenste tijd warmhouden.
- Koken: water verwarmen met gesloten deksel. Het kookt niet over. 100 °C instellen.
- Koken in de snelkookpan: de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal gedurende de aanbevolen tijd verder koken. 115 °C instellen.
- Frituren met veel olie in de pan: de olie verwarmen met gesloten deksel. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. 175 °C instellen.

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat u met koken begint.
- Houd tijdens het koken altijd de deksel op de pan. Uitzondering: "Frituren met veel olie in de pan", temperatuur 170 °C.
- Klinkt er geen signaal, ga dan na of er een deksel op de pan ligt.
- Olie nooit warm maken wanneer er geen toezicht is. Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel. Mengsels van heet vet kunnen gaan schuimen.
- Bent u, bijv. na het koken van aardappels, niet tevreden met het resultaat, gebruik de volgende keer dan meer water maar houdt dezelfde temperatuur aan.

Kookpunt instellen

Het punt waarop het water begint te koken hangt af van hoe hoog uw woonplaats zich boven zeeniveau bevindt. Kookt het water te hard of te zacht, dan kan het kookpunt worden ingesteld. Hierbij gaat u als volgt te werk:

- Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen" voor de keuze van de basisinstelling **c 5**
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 3. Ligt uw woonplaats op een hoogte tussen de 200 en 400 m boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die in de volgende tabel voor de betreffende hoogte vermeld staat:

Hoogte	Instelwaarde c 5
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5

* Basisinstelling

Hoogte	Instelwaarde $\subset 5$
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Boven 1400 m.	9

* Basisinstelling

Aanwijzing: De temperatuurstand 100 °C is voldoende om efficiënt te koken, als het water hierbij tenminste niet te erg borrelt. Bent u echter niet tevreden met het kookresultaat, dan kunt u de instelling van het kookpunt veranderen.

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kooksensor-functie, moet er verbinding tussen de draadloze temperatuursensor en het bedieningspaneel zijn gemaakt.

Om de draadloze temperatuursensor met het bedieningspaneel te verbinden, gaat u als volgt te werk:

- 1 Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen" om de basisinstelling $\subset 5$ op te roepen. Het symbool  is wit verlicht.
- 2 Op het symbool  drukken. Er klinkt een signaal, het symbool  is oranje verlicht. De kookstand-indicaties zijn wit verlicht en de kookzone-indicaties van de kookzones knipperen. Binnen 30 seconden kort op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken.
- 3 **Registratie geslaagd:** binnen enkele seconden wordt de draadloze temperatuursensor herkend. Er klinken drie korte pieptonen en het symbool  verandert van oranje in wit. De kooksensor-indicaties van de kookzones verdwijnen.
Registratie mislukt: er zijn vijf pieptonen te horen. Het symbool  verandert direct van oranje in wit en de kooksensor-indicaties van de kookzones verdwijnen.

- Zodra de temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel is de kooksensor-functie beschikbaar.
- Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
 - Bluetooth-communicatiefout.
 - Het symbool  op de temperatuursensor is niet ingedrukt binnen 30 seconden nadat de kookzone is gekozen.
 - De batterij van de temperatuursensor is leeg.
 De draadloze temperatuursensor resetten en de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.

- Bij een niet-correcte verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
Komt er geen verbinding tot stand, neem dan contact op met de servicedienst.

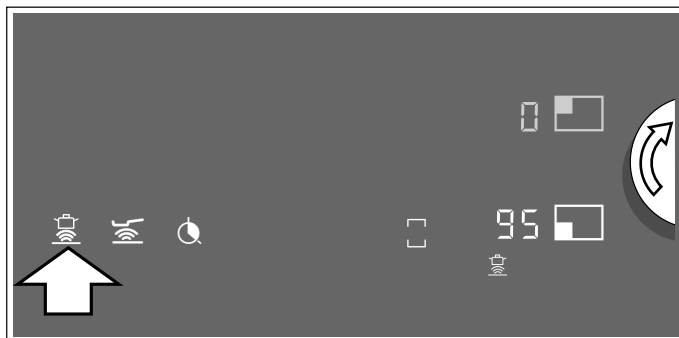
Draadloze temperatuursensor resetten

- 1 Symbool  gedurende ca. 8-10 seconden aanraken.
Gedurende deze periode licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie maal op. Bij de derde keer oplichten van de LED start het resetten. Op dat moment de vinger van het symbool afnemen. Zodra de LED gedoofd is, is de draadloze temperatuursensor gereset.
- 2 Verbindingsprocedure vanaf punt 2 herhalen.

Programmering

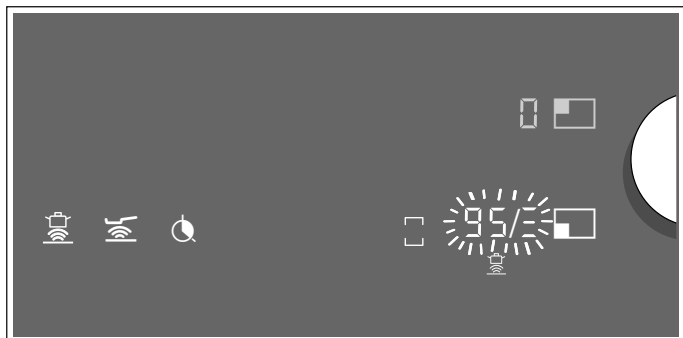
De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Temperatuursensor aanbrengen op de pan, zie hoofdstuk → "Vorbereitung und verzorgung van de draadloze temperatuursensor"
- 2 De pan met voldoende vloeistof in het midden van de gewenste kookzone plaatsen en altijd een deksel erop doen.
- 3 Met de twist-knop de gewenste kookzone kiezen. Op het display van de kookstand verschijnt .
- 4 Op het symbool  van het bedieningspaneel drukken. Er klinkt een signaal. In de indicatie van de kookzone is het symbool  verlicht.
- 5 Op het symbool  van de draadloze temperatuursensor op de pan drukken. Zodra de temperatuursensor is herkend, licht als voorgestelde temperatuur 95° C op in de kookzone-indicatie.



- 6 Met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen. De temperatuur kan in stappen van 5° C worden gewijzigd.

- 7 In de kookzone-indicatie wordt het verloop van het opwarmproces van  tot  weergegeven en dit knippert in afwisseling met de ingestelde temperatuur. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmindicatie. De gekozen temperatuur wordt weer weergegeven.



- 8 De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.

Aanwijzing: Bij de functie "Frituren met veel olie in de pan" de pan niet afdekken.

U kunt de kooksensor-functie activeren via de draadloze temperatuursensor. Ga hiervoor als volgt te werk:

- De pan plaatsen en op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken.
- Kies de kookzone met de twist-knop.

Wanneer de functie gereed is, wordt als voorgestelde temperatuur 95° C weergegeven.

Kooksensor-functie uitschakelen

U heeft meerdere mogelijkheden om de functie te deactiveren:

- Kookzone kiezen en het symbool  aanraken.
- Kookzone kiezen en met de twist-knop de temperatuur  instellen.
- Symbool  op de draadloze kooksensor drukken.

Er klinkt een signaal en het symbool  verdwijnt van de kookzone-indicatie. De functie is gedeactiveerd.

Aanbevolen gerechten

De volgende tabel bevat een keur aan gerechten en is op levensmiddelen gesorteerd. De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Vlees	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzel, on/gepaneerd	Braadsensor-functie	4	6 - 10
Filet	Braadsensor-functie	4	6 - 10
Kotelet*	Braadsensor-functie	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	Braadsensor-functie	4	10 - 15
Steak, rood (3 cm dik)	Braadsensor-functie	5	6 - 8
Steak rosé of doorbakken (3 cm dik)	Braadsensor-functie	4	8 - 12
Filet (2 cm dik)*	Braadsensor-functie	3	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	Braadsensor-functie	3	8 - 20
Hamburger, vleesballetjes, gevulde rollade*	Braadsensor-functie	3	6 - 30
Leverkaas	Braadsensor-functie	2	6 - 9
Ragout, gyros	Braadsensor-functie	4	7 - 12
Gehakt	Braadsensor-functie	4	6 - 10
Spek	Braadsensor-functie	2	5 - 8

* Herhaaldelijk keren.

** De olie verwarmen met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).

*** Product meteen aan het begin toevoegen.

Vlees	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Worstjes	Kooksensor-functie	85 °C	10 - 20
Functie Koken			
Vleesballetjes	Kooksensor-functie	100 °C	20 - 30
Kip	Kooksensor-functie	100 °C	60 - 90
Kalfsvlees gekookt of gestoofd	Kooksensor-functie	100 °C	60 - 90
Functie Koken in de snelkookpan			
Kip, kalfsvlees***	Kooksensor-functie	115 °C	15 - 25
Functie Frituren met veel olie			
Kippenvleugels en balletjes**	Kooksensor-functie	175 °C	10 - 15

* Herhaaldelijk keren.

** De olie verwarmen met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).

*** Product meteen aan het begin toevoegen.

Vis	Automatische functies	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Vis, gebraden, heel, bijv. forel	Braadsensor-functie	3	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor-functie	3 - 4	10 - 20
Scampi, garnalen	Braadsensor-functie	4	4 - 8
Functie Zachtjes koken			
Vis, gestoofd, bijv. stokvis	Kooksensor-functie	90 °C	15 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Vis, in bierdeeg of gepaneerd*	Kooksensor-functie	175 °C	10 - 15

* De olie verwarmen met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel vindt u de tijdsduur voor alle porties).

Eiergerechten	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Crêpes*	Braadsensor-functie	5	-
Omelet*	Braadsensor-functie	2	3 - 6
Spiegelei	Braadsensor-functie	2 - 4	2 - 6
Roerei	Braadsensor-functie	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (pannenkoek)	Braadsensor-functie	3	10 - 15
French toast	Braadsensor-functie	3	4 - 8

* Totale tijd voor alle porties. De ene na de andere klaarmaken.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Eiergerechten	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Koken			
Hardgekookte eieren**	Kooksensor-functie	100 °C	5 - 10

* Totale tijd voor alle porties. De ene na de andere klaarmaken.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Groente en peulvruchten	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Knoflook, uien	Braadsensor-functie	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	Braadsensor-functie	3	4 - 12
Paprika, groene asperges	Braadsensor-functie	3	4 - 15
In olie gestoven groente, bijv. courgette, groene paprika	Braadsensor-functie	1	10 - 20
Paddestoelen	Braadsensor-functie	4	10 - 15
Geglaceerde groente	Braadsensor-functie	3	6 - 10
Functie Koken			
Groente vers, bijv. broccoli	Kooksensor-functie	100 °C	10 - 20
Groente vers, bijv. spruitjes	Kooksensor-functie	100 °C	30 - 40
Linzen, kikkererwten, erwten*	Kooksensor-functie	100 °C	15 - 20
Eenpansgerecht*	Kooksensor-functie	100 °C	45 - 60
Functie Koken in de snelkookpan			
Groente, bijv. groene bonen	Kooksensor-functie	115 °C	3 - 6
Linzen	Kooksensor-functie	115 °C	5 - 10
Kikkererwten, bonen	Kooksensor-functie	115 °C	10 - 12
Eenpansmaaltijd	Kooksensor-functie	115 °C	15 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Groente en paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg**	Kooksensor-functie	175 °C	5 - 10

* Het product meteen aan het begin toevoegen.

** De olie verwarmen met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel staat de tijdsduur voor alle porties)..

Aardappels	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Gebakken aardappels (van in de schil gekookte aardappels)	Braadsensor-functie	5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels)	Braadsensor-functie	4	15 - 25
Aardappelpannenkoek*	Braadsensor-functie	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	Braadsensor-functie	1	50 - 55
Geglanceerde aardappels	Braadsensor-functie	3	15 - 20

Functie Zachtjes koken			
Aardappelballetjes	Kooksensor-functie	85 °C	30 - 40

Functie Koken			
Aardappels	Kooksensor-functie	100 °C	30 - 40

Functie Koken in de snelkookpan			
Aardappels**	Kooksensor-functie	115 °C	10 - 12

* Totale tijd voor alle porties. De ene na de andere klaarmaken.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Pasta en granen	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijst	Kooksensor-functie	85 °C	25 - 35
Polenta*	Kooksensor-functie	85 °C	20 - 25
Griesmeelpap	Kooksensor-functie	85 °C	5 - 10

Functie Koken			
Pasta	Kooksensor-functie	100 °C	7 - 10
Deegkussentjes, bijv. ravioli	Kooksensor-functie	100 °C	6 - 15

Functie Koken in de snelkookpan			
Rijst**	Kooksensor-functie	115 °C	6 - 8

*Voorverwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Soep	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Instantsoepen, bijv. crèmesoepen*	Kooksensor-functie	85 °C	10 - 15

*Herhaaldelijk roeren

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Soep	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Koken			
Huisgemaakte soep en bouillon, bijv. vlees- of groentesoepen**	Kooksensor-functie	100 °C	60 - 90
Instantsoepen, bijv. vermicellisoep	Kooksensor-functie	100 °C	5 - 10
Functie Koken in de snelkookpan			
Huisgemaakte bouillon, bijv. groentesoep**	Kooksensor-functie	115 °C	20 - 30

*Herhaaldelijk roeren

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Sauzen	Automatische functie	Tempera-tuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Tomatensaus met groente	Braadsensor-functie	1	25 - 35
Bechamelsaus	Braadsensor-functie	1	10 - 20
Kaassaus, bijv. gorgonzolasaus	Braadsensor-functie	1	10 - 20
Inkoken van sauzen, bijv. tomatensaus, bolognesesaus	Braadsensor-functie	1	25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	Braadsensor-functie	1	15 - 25

Desserts	Automatische functie	Tempera-tuur-stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssig-naal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijstepap*	Kooksensor-functie	85 °C	40 - 50
Havergort	Kooksensor-functie	85 °C	10 - 15
Compote**	Kooksensor-functie	85 °C	10 - 20
Chocoladepudding***	Kooksensor-functie	85 °C	3 - 5

Functie Frituren met veel olie

Klein gebak, bijv. Berliner bollen, donuts en beignets****	Kooksensor-functie	175 °C	5 - 10
--	--------------------	--------	--------

* Herhaaldelijk roeren.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

*** Voorverwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.

**** De olie warm maken met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel staat de tijdsduur per portie).

Diepvriesproducten	Automatische functie	Tempera- tuur-stand	Totale bereidings- tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzels	Braadsensor-functie	4	15 - 20
Cordon bleu*	Braadsensor-functie	4	10 - 30
Filet*	Braadsensor-functie	4	10 - 30
Chicken nuggets	Braadsensor-functie	4	10 - 15
Gyros, kebab	Braadsensor-functie	3	5 - 10
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor-functie	3	10 - 20
Vissticks	Braadsensor-functie	4	8 - 12
Frites	Braadsensor-functie	5	4 - 6
Gebraden gerechten, bijv. groentepannetje met kip	Braadsensor-functie	3	6 - 10
Loempia's	Braadsensor-functie	4	10 - 30
Camembert / Kaas	Braadsensor-functie	3	10 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Diepvriesgroente met roomsaus, bijv. crèmespinazie**	Kooksensor-functie	100 °C	15 - 20
Functie Koken			
Diepvriesgroenten, bijv. groene bonen**	Kooksensor-functie	100 °C	15 - 30
Functie Frituren met veel olie			
Diepvriesfrites***	Kooksensor-functie	170 °C	4 - 8

* Herhaaldelijk keren.

** Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant.

*** De olie met gesloten deksel opwarmen. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).

Andere	Automatische functie	Tempera- tuur-stand	Totale bereidings- tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Camembert / Kaas	Braadsensor-functie	3	7 - 10
Voorgegaarde droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta	Braadsensor-functie	1	5 - 10
Croutons	Braadsensor-functie	3	6 - 10
Amandelen / noten / pijnboompitten	Braadsensor-functie	4	3 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Conservengerechten, bijv. goulashsoep*	Kooksensor-functie	70 °C	10 - 15
Glühwein**	Kooksensor-functie	70 °C	-
Functie Zachtjes koken			
Melk**	Kooksensor-functie	85 °C	-

* Het product meteen aan het begin toevoegen en vaak doorroeren.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf vindt u informatie over:

- het opplakken van de siliconenpatch
- het gebruik van de draadloze temperatuursensor
- Reinigen
- Batterij vervangen

De optionele accessoires, zoals de siliconenpatch en de temperatuursensor, kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Denk eraan dat u het referentienummer hiervoor bij de hand houdt:

CA060300	Temperatuursensor en set met 5 siliconenpatches
-----------------	---

00577921	Set met 5 siliconenpatches
-----------------	----------------------------

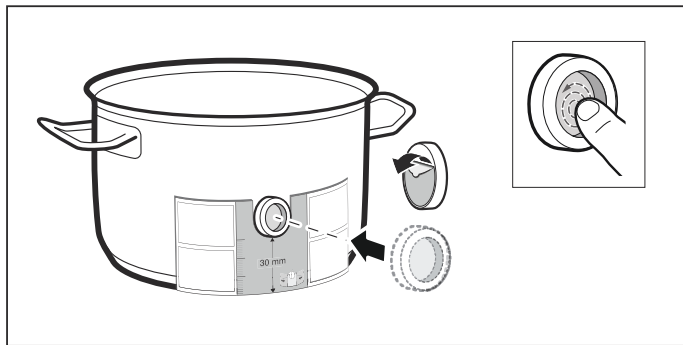
Siliconenpatch opplakken

Met behulp van de siliconenpatch wordt de temperatuursensor vastgemaakt aan het kookgerei.

Wordt een pan voor de eerste keer gebruikt met de kooksensor-functie, dan moet er een siliconenpatch worden aangebracht.

Ga als volgt te werk:

- 1 De plaats waar de patch wordt opgeplakt dient vrij van vet te zijn. De pan schoonmaken, goed drogen en de plaats van de lijm inwrijven met bijv. spiritus.
- 2 De beschermfolie van de siliconenpatch nemen. Met behulp van het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de juiste plaats aan de pan lijmen.



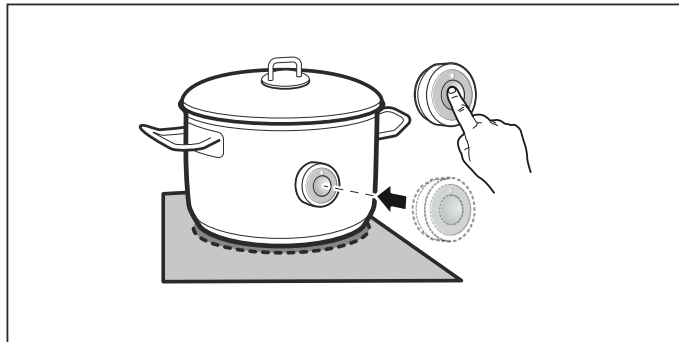
- 3 De siliconenpatch aandrukken, ook de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. Het kookgerei in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

Aanwijzingen

- Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.
- Mocht de siliconenpatch loslaten, dan moet er een nieuwe worden gebruikt.

Gebruik van de draadloze temperatuursensor

De temperatuursensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat hij zich perfect aanpast.



Aanwijzingen

- U kunt maximaal drie temperatuursensoren tegelijkertijd gebruiken.
- Zorg ervoor dat de siliconenpatch voordat de temperatuursensor wordt ingebracht volledig droog is.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- De temperatuursensor mag niet op een andere hete pan worden gericht, ter voorkoming van oververhitting.
- Neem de temperatuursensor na de bereiding van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats en niet in de buurt van warmtebronnen.

Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

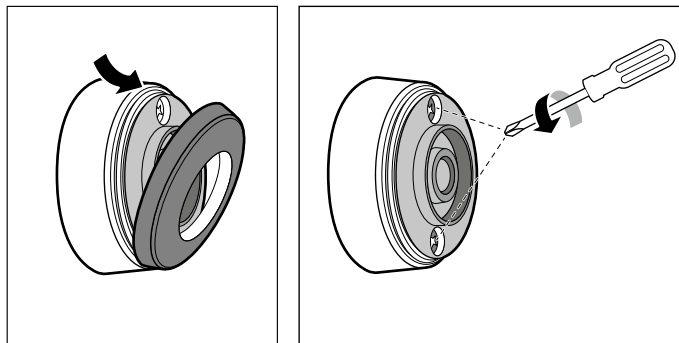
Informatie over de reiniging van de temperatuursensor vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

Batterij vervangen

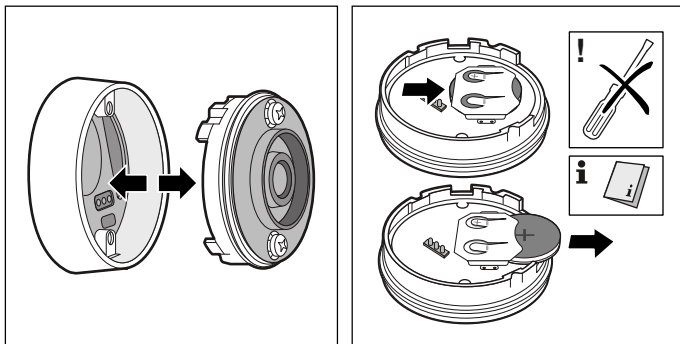
Wanneer het symbool op de draadloze temperatuursensor ingedrukt is en de LED niet oplicht, is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

- 1 De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing afnemen. De schroeven losdraaien met een schroevendraaier.

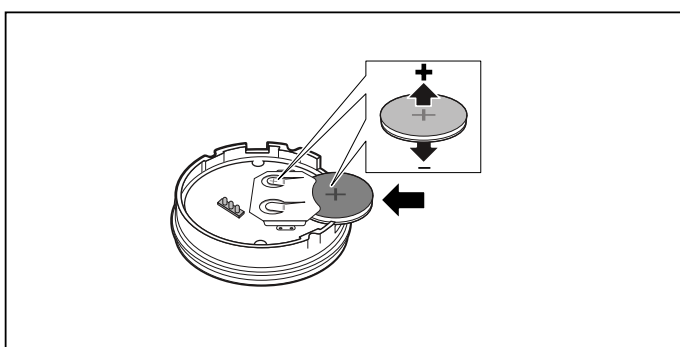


- 2 Het bovenste deel van de behuizing aftrekken. De oude batterij verwijderen. De nieuwe batterij plaatsen. Let erop dat de positieve en negatieve pool aan de goede kant zitten.

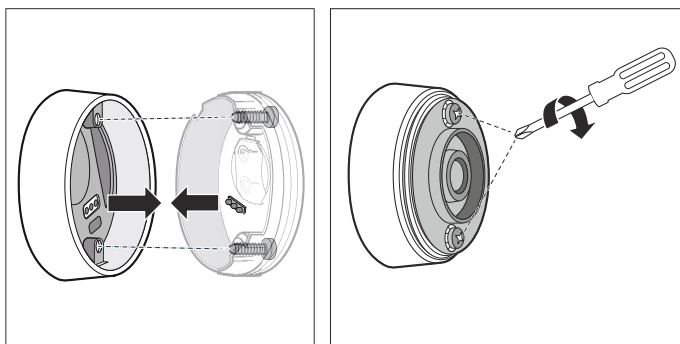


Attentie!

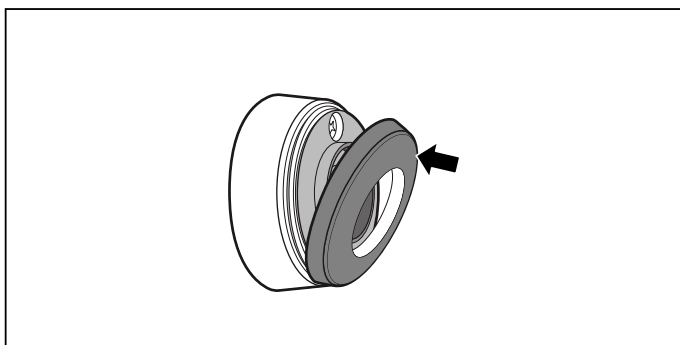
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. Niet de contacten aanraken.



- 3 Bovenste en onderste deel van de behuizing weer aan elkaar bevestigen. Let er hierbij op dat de contactpennen zich in de juiste positie bevinden.



- 4 De siliconenafdekking weer aanbrengen op het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor.



Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Gaggenau Hausgeräte GmbH dat het apparaat met de functie draadloze temperatuursensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 1999/5/EG.

Een uitvoerige R&TTE conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.gaggenau.com, op de productpagina van uw apparaat bij Aanvullende documenten.

De logo's en het merk Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. Het gebruik van deze merken door Gaggenau Hausgeräte GmbH staat onder licentie. Alle andere merken en merknamen zijn eigendom van de betreffende bedrijven.

Aanwijzing: Gebruik alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032. Deze gaan zeer lang mee.

Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: twist-knop van de kookplaat nemen. Er klinkt een signaal. De indicatie  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: de twist-knop op het twist-pad plaatsen.

Aanwijzing: Wanneer de kookplaat bij het verwijderen van de twist-knop ingeschakeld is, wordt eerst de reinigingsbescherming van het display geactiveerd. Wordt de twist-knop er na 10 minuten niet opnieuw op geplaatst, dan schakelt de kookplaat uit en wordt het kinderslot geactiveerd.

Display-reinigingsbescherming

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen beschikt de kookplaat over een functie om het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden te blokkeren.

Activeren: De twist-knop verwijderen.

Er klinkt een signaal. De indicatie  en de kookplaatinstellingen knipperen. Het verwarmen wordt onderbroken. Is er een automatische kooktijd geprogrammeerd, dan wordt deze op pauze gezet. Het bedieningspaneel is gedurende 10 minuten geblokkeerd.

U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel wrijven zonder de instellingen te veranderen.

Deactiveren: Binnen 10 minuten de twist-knop weer terugplaatsen.

Het bedieningspaneel is gedeblokkeerd. De kookplaat warmt verder op met de vorige instellingen.

Om de functie voortijdig te beëindigen, plaatst u de twist-knop binnen 10 minuten weer terug.

Automatische uitschakeling

Wanneer een kookzone langere tijd in gebruik is en er geen instellingen gewijzigd zijn, wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

De kookzone warmt niet meer op. Er klinkt een signaal en in de indicatie van de kookzone verschijnt de restwarmte-indicatie  of .

De kookzone kan op elk moment weer worden gekozen en opnieuw ingesteld.

Het tijdstip waarop de automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd hangt af van de ingestelde kookstand (na 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Indicatie	Functie
c 1	Geluidssignalen
	00 Alle signalen zijn ingeschakeld.* 0FF De meeste signalen zijn uitgeschakeld.
c 2	Keuzetijd van de kookzone
	5 De kookzone blijft 5 seconden lang geselecteerd.
	10 De kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.*
	15 De kookzone blijft slechts 15 seconden lang geselecteerd.*
c 3	0FF Onbegrensd: de laatste ingestelde kookzone blijft geselecteerd.
	Power-management-functie. Totaalvermogen van de kookplaat begrenzen
	0 Uit.*
	1.0 1000 W. minimaal vermogen.
	1.5 1500 W.
	2.0 2000 W.
c 4	...
	9.0 9000W. Hoogste vermogen van de kookplaat.
c 5	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen
	0FF Individuele instellingen aanhouden.* 00 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c 6	Kooksensor-functie
	De snoerloze temperatuursensor verbinden met de kookplaat
	De instelling afhankelijk van de hoogte boven de zeespiegel:
	1 - 2 verlaging 3 basisinstelling 4 - 9 verhoging
c 7	Kookgerei, resultaat van het bereidingsproces controleren
	0 Niet geschikt
	1 Niet optimaal
c 8	2 Geschikt

*Fabrieksinstelling

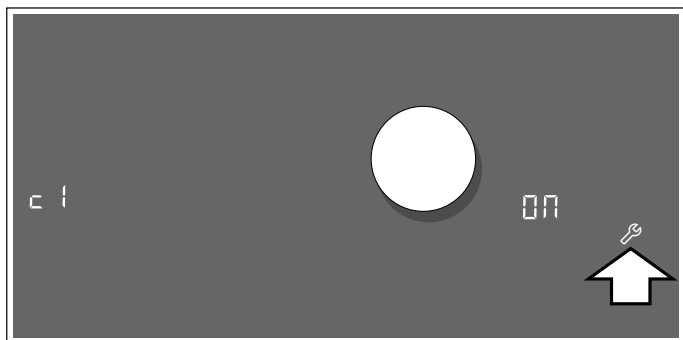
Zo komt u bij de basisinstellingen:

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

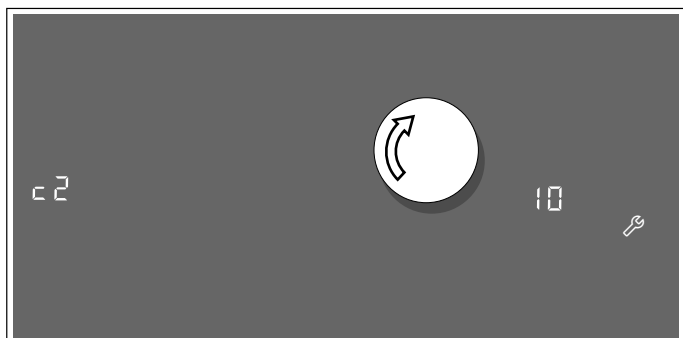
- 1 De kookplaat inschakelen.
- 2 In de volgende 10 seconden op het symbool  drukken.
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Aan de twist-knop draaien om elke afzonderlijke indicatie te kunnen zien.

Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	0.5

- 3 Door opnieuw het symbool  aan te raken, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties lichten  en  op als voorinstelling.



- 4 Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
- 5 Vervolgens de gewenste instelling kiezen met de twist-knop.



- 6 Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

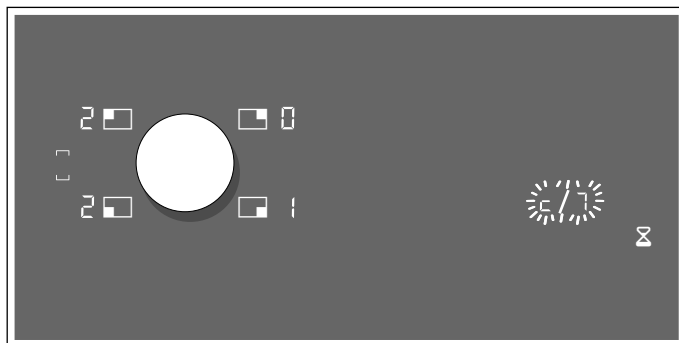
Vormtest

Met deze functie kunnen de snelheid en kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei worden gecontroleerd.

Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van het kookgerei en de gebruikte kookzone.

- 1 Plaats de onverwarmde pan met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem ervan.
- 2 Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling .
- 3 Raak het instelbereik aan. In de kookzone-indicatie knippert .
De functie is geactiveerd.

Na 10 seconden verschijnt in de kookzone-indicatie het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het kookproces.



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat

- | | |
|---|--|
|  | Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.* |
|  | Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.* |
|  | Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed. |

* Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone.

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de vorm warm worden en kan het resultaat niet zo goed mogelijk of naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "Basisinstellingen"

- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Koken met inductie"

Reinigen

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Kookplaat

Schoonmaken

Maak de kookplaat altijd schoon na het koken. Hierdoor wordt voorkomen dat achtergebleven resten van etenswaar inbranden. Maak de kookplaat pas schoon wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.

Reinig de kookplaat met een vochtig schoonmaakdoekje en droog hem vervolgens met een doek na, zodat er geen kalkvlekken ontstaan.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten. Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de productverpakking.

Gebruik in geen geval:

- onverdunde afwasmiddelen
- schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- scherpe schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- schuursponsjes
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Hardnekkig vuil verwijdt u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Geschikte schrapers kunt u kopen via de klantenservice of in onze online-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van kookplaten van glaskeramik bereikt u goede resultaten.

Mogelijke vlekken

Resten van kalk en water	Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik worden gebruikt.*
--------------------------	---

Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*
----------------------------	---

* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

Aanwijzing: Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Omlijsting van de kookplaat

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

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe schoonmaakdoekjes voor gebruik grondig uit.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schraper of scherpe voorwerpen.

Twistknop

Voor het schoonmaken van de twistknop kunt u het best lauwwarm zeepsop gebruiken. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Maak de twistknop niet schoon in de vaatwasmachine of in afwaswater. Hierdoor kan hij beschadigd raken.

Draadloze temperatuursensor

Temperatuursensor

Reinig de temperatuursensor met een vochtige doek. Nooit in de vaatwasmachine reinigen. Nooit in water dompelen of schoonmaken onder stromend water.

Haal de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats, bijv. in de verpakking, en niet in de buurt van warmtebronnen.

Siliconenpatch

Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

Aanwijzing: Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.

Venster van de temperatuursensor.

Het sensorvenster moet altijd schoon en droog zijn. Ga hierbij als volgt te werk:

- U dient regelmatig vuil en vetvlekken te verwijderen.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of wattenstaafjes en een schoonmaakmiddel voor glas.

Aanwijzingen

- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuursponzen en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

Het kinderslot is geactiveerd. Plaats de twist-knop op het twist-pad.

Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "Kinderslot"

Waarom is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder de vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel. Verwijder alle voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen.

De aanwijzingen voor het deactiveren van het geluidssignaal vindt u in het hoofdstuk → "Basisinstellingen"

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van het kookgerei kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. De geluiden zijn normaal, horen bij de inductietechnologie en wijzen niet op een defect.

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is hoorbaar bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer een lagere kookstand wordt gekozen.

Diep fluiten:

Is hoorbaar wanneer het kookgerei leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer water of levensmiddelen in het kookgerei worden gedaan.

Knisperen:

Is hoorbaar bij kookvormen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van kookgerei van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en bereidingswijze van de gerechten.

Hoge fluittonen:

Kunnen ontstaan wanneer voor twee kookzones tegelijk de hoogste kookstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Ventilatorgeluid:

De kookplaat beschikt over een ventilator, die bij hoge temperaturen wordt ingeschakeld. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder lopen, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk → "Koken met inductie".

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

Zorg ervoor dat de kookzone waarop het kookgerei staat ingeschakeld is.

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Ga na of de pan geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "Koken met inductie", → "Flex-functie" en → "Transfer-functie"

Kookgerei

Waarom duurt het zo lang tot het kookgerei warm wordt of waarom wordt het niet warm genoeg, hoewel er een hoge kookstand is ingesteld?

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Ga na of de pan geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "Koken met inductie", → "Flex-functie" en → "Transfer-functie"

Reinigen

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

Met de speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramiek worden optimale resultaten bereikt. Wij adviseren om geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen te gebruiken.

Meer informatie voor de reiniging en het onderhoud van uw kookplaat vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

Storingen - wat te doen?

In de regel gaat het bij storingen om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem alstublieft de aanwijzingen in de tabel in acht voor u de servicedienst belt.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
geen	De stroomtoevoer is onderbroken. Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema. Storing in het elektronisch systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er een kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in.
Er klinkt een signaal	Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
<i>F2 / E8207</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
<i>F4 / E8208</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
<i>F5</i> + kookstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt verder koken.
<i>F5</i> en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
<i>F1 / F6</i>	De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
<i>F8</i>	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "Automatische uitschakeling"
<i>F9</i>	De Flex-functie kan niet worden geactiveerd.	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt de overige kookzones gebruiken zoals u gewend bent. Neem contact op met de technische servicedienst.
<i>E8202</i>	De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is en activeer de functie opnieuw.
<i>E8203</i>	De temperatuursensor is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wordt de temperatuursensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem niet in de buurt van andere kookzones of warmtebronnen. De kookzones weer inschakelen.
<i>E8204</i>	De batterij van de temperatuursensor is leeg.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen".
<i>E8205</i>	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
<i>E8206</i>	De temperatuursensor is kapot/defect.	Neem contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de temperatuursensor brandt niet	De temperatuursensor reageert niet en de indicatie licht niet op.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen". Blijft het probleem bestaan, houdt het symbool van de temperatuursensor dan 8 seconden lang ingedrukt en verbindt de temperatuursensor opnieuw met de kookplaat. Is het probleem hiermee nog niet verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De indicatie van de temperatuursensor knippert twee keer.	De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen".
De indicatie van de temperatuursensor knippert drie keer.	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	Houd het symbool van de temperatuursensor 8 seconden lang ingedrukt en verbindt de sensor opnieuw met de kookplaat.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
<i>U400</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.
<i>dE</i>	De demo-modus is geactiveerd	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit hem opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd.
Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.		

Aanwijzingen

- Wanneer op het display *E* verschijnt, moet de sensor van de bijbehorende kookzone ingedrukt worden gehouden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit hem vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.

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.

Indice

Uso corretto	44
Importanti avvertenze di sicurezza	45
Cause dei danni	47
Panoramica	47
Tutela dell'ambiente	48
Consigli in materia di risparmio energetico	48
Smaltimento ecocompatibile	48
Cottura con induzione	48
Vantaggi della cottura a induzione	48
Recipienti	48
Conoscere l'apparecchio	50
Il pannello comandi	50
Le zone di cottura	51
Visualizzazione calore residuo	51
Tipp pad con selettore Tipp	52
Rimuovere il selettore Tipp	52
Conservazione del selettore Tipp	52
Uso dell'apparecchio	52
Attivazione e disattivazione del piano cottura	52
Impostazione della zona di cottura	52
Consigli per la cottura	53
Funzione flex	56
Consigli per l'uso dei recipienti	56
Come due zone di cottura indipendenti	56
Come un'unica zona di cottura	56
Funzione transfer	57
Funzioni del timer	58
Timer	58
Il contaminuti	59
Funzione cronometro	59
Funzione booster per pentole	60
Attivazione	60
Disattivazione	60
Funzione booster per padelle	60
Consigli sull'utilizzo	60
Attivazione	60
Disattivazione	61
Funzione scaldavivande	61
Attivazione	61
Disattivazione	61

Funzioni automatiche	62
Tipi di funzioni automatiche	62
Stoviglie adatte	63
Sensori e accessori speciali	63
Funzioni e livelli di cottura	63
Pietanze consigliate	67
Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	73
Dichiarazione di conformità	75
Sicurezza bambini	75
Attivare e disattivare la sicurezza bambini	75
Protezione per pulizia del display	76
Disinserimento automatico	76
Impostazioni base	77
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	78
Test per stoviglie	78
Pulizia	79
Piano di cottura	79
Telaio del piano di cottura	79
Selettore Tipp	79
Sensore temperatura senza cavo	79
Domande frequenti e risposte (FAQ)	80
Anomalie, che cosa fare?	82
Servizio assistenza	84

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

⚠ Uso corretto

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 utilizzo futuro e cessione a terzi.

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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.

Il processo di cottura deve essere monitorato. Un processo di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Bei Verwendung der Kochfunktionen muss die eingestellte Kochstelle mit der Kochstelle übereinstimmen, auf der sich der Topf mit dem Temperatursensor befindet.

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.

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

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.
- Il sensore di temperatura senza cavo è magnetico. Gli elementi magnetici possono danneggiare impianti elettronici, p. es. pacemaker o pompe insuliniche. I portatori di impianti elettronici non devono pertanto tenere il sensore di temperatura in tasca e, per quanto concerne il pacemaker o apparecchi medicali simili è necessario mantenere una distanza minima di 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!

- La batteria nel sensore di temperatura senza cavo può danneggiarsi o scoppiare se diventa troppo calda. Togliere il sensore dal piano cottura al termine del lavoro e non lasciarlo in prossimità di sorgenti di calore.
- Il sensore di temperatura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola. Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.
- 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

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Provvedimento
Macchie	Residui di cibo.	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.
	Detergenti non appropriati.	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia.	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi delle stoviglie ruvidi graffiano il piano di cottura.	Controllare la stoviglia.
Variazioni cromatiche	Detergenti non appropriati.	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
	Abrasione causata dalle pentole.	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, alimenti contenenti molto zucchero.	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

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.

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.

Il sensore di temperatura senza cavo è dotato di batteria. Smaltire la batteria usata in modo corretto.

Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione si differenzia radicalmente dalla cottura tradizionale, il calore si sviluppa direttamente nella stoviglia. Ciò offre una vasta gamma di vantaggi:

- La cottura dei cibi diventa molto più veloce.
- Risparmio energetico.
- Cura e pulizia più semplici. I residui di cibo non si bruciano così facilmente.
- Controllo del calore e sicurezza; il piano di cottura incrementa o diminuisce la conduzione del calore subito dopo ciascun utilizzo. La zona di cottura a induzione interrompe immediatamente la conduzione di calore se la stoviglia viene rimossa dalla zona di cottura senza che venga prima spenta.

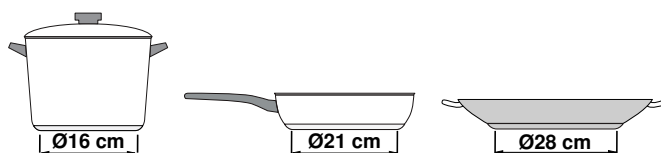
Recipienti

Utilizzare esclusivamente stoviglie in materiale ferromagnetico per la cottura a induzione, ad esempio:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione.

È possibile verificare da sé se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione. → "Test per stoviglie"

Per un buon risultato di cottura il fondo in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza della zona di cottura. Se la stoviglia collocata sulla zona di cottura non viene riconosciuta, tentare nuovamente disponendola su una zona di cottura con un diametro più piccolo.

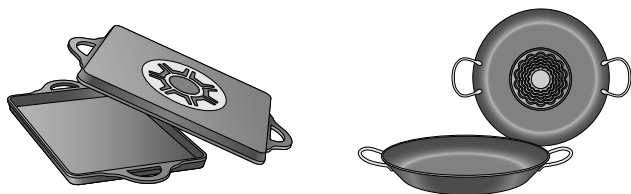


Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona. Leggere qui → "Funzione flex" ulteriori informazioni sul posizionamento delle stoviglie

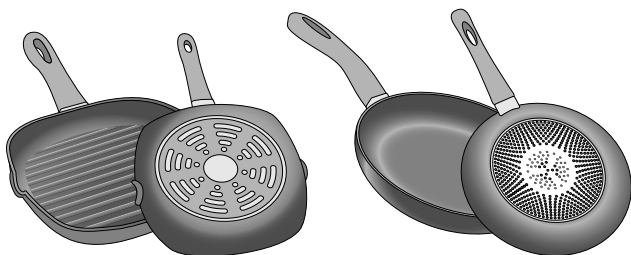


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo in materiale completamente ferromagnetico:

- Se il fondo della stoviglia è in materiale solo parzialmente ferromagnetico, si scalda soltanto la superficie ferromagnetica. Pertanto può succedere che il calore non venga distribuito in maniera uniforme. La zona non in materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



- Se il fondo della stoviglia è composto tra l'altro anche da parti in alluminio, viene ridotta anche la superficie in materiale ferromagnetico. Può succedere che tale stoviglia non si scaldi correttamente o che non venga proprio riconosciuta.



Recipienti non adeguati

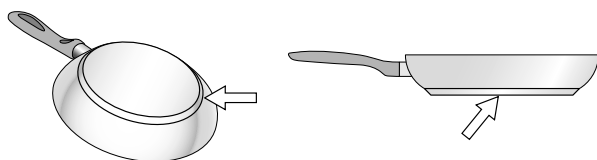
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche del fondo della stoviglia

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Utilizzare pentole e padelle di un materiale che distribuisce il calore in maniera uniforme all'interno della pentola, come ad es. pentole con "fondo sandwich" in acciaio in modo da risparmiare tempo ed energia.

Utilizzare stoviglie con fondi piani, i fondi della stoviglia non uniformi compromettono la conduzione del calore.



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.

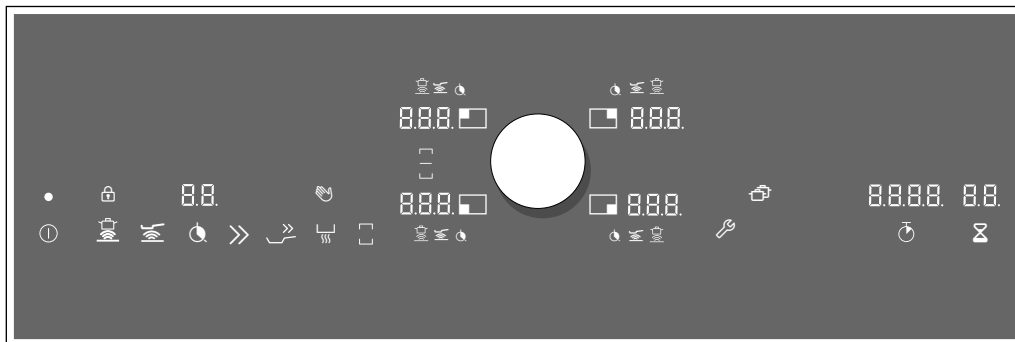
Riconoscimento della pentola

Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

Conoscere l'apparecchio

Le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura si trovano nella panoramica. → "" a pagina 2

Il pannello comandi



Comandi touch control

ⓘ	Interruttore principale
🔥	Funzione sensore di cottura
🔥	Sensore di cottura
🕒	Funzione timer
➡➡	Funzione booster per pentole
➡➡	Funzione booster per padelle
🔥	Funzione scaldavivande
🔥	Funzione flex
🔑	Impostazioni di base
🕒	Cronometro
⌚	Contaminuti

Indicatori

🔥	Stato di funzionamento
🔥🔥	Zona di cottura
1-9	Livelli di cottura
🔥	Funzione sensore di cottura
🔥	Sensore di cottura
🕒	Timer
P	Funzione booster per pentole
b	Funzione booster per padelle
L	Funzione scaldavivande
H/h	Calore residuo
00	Funzione timer
00:00	Funzione cronometro
👉	Protezione per pulizia del display

Indicatori

🔒	Sicurezza bambini
🔥	Funzione flex attivata
🔥	Funzione flex disattivata
📦	Funzione transfer

Comandi touch control

Quando il piano di cottura si scalda, si accendono i simboli dei comandi touch control disponibili in quel momento.

Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente. Viene emesso un segnale di conferma.

Avvertenze

- I simboli che corrispondono ai comandi touch control si illuminano a seconda della disponibilità. Gli indicatori delle funzioni disponibili si illuminano in bianco. Non appena viene selezionata una funzione, il relativo indicatore si illumina in arancione.
- Mantenere il pannello di comando sempre pulito e asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

Zone di cottura		
 / 	Zona di cottura singola	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
	Area di cottura flessibile	Vedere sezione → "Funzione flex"
Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione → "Cottura con induzione"		

Visualizzazione calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura che mostra che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Sulla base del livello del calore residuo viene visualizzato quanto segue:

- Indicatore H : temperatura elevata
- Indicatore h : temperatura bassa

Se durante la cottura si rimuove la stoviglia dalla zona rispettiva, l'indicatore di calore residuo e il livello di cottura selezionato lampeggiano in modo alternato.

Se la zona di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso. Anche se il piano di cottura è già spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è una zona di cottura ancora calda.

Tipp pad con selettore Tipp

Il Tipp pad è il campo di regolazione in cui è possibile, mediante il selettore Tipp, impostare zone di cottura e livelli di cottura.

Il selettore Tipp è magnetico e viene posizionato al centro del settore contrassegnato del Tipp pad. Per attivare una zona di cottura, ruotare il selettore Tipp fino al punto che corrisponde alla zona di cottura desiderata. Facendo ruotare il selettore Tipp, si seleziona il livello di cottura.

Disporre il selettore Tipp sul Tipp pad in modo tale che si trovi al centro degli indicatori che limitano l'area del Tipp pad.

Avvertenza: Anche se il selettore Tipp non fosse perfettamente centrato, il funzionamento del selettore Tipp non sarà in alcun modo compromesso.

Rimuovere il selettore Tipp

Una volta rimosso il selettore Tipp, si attiva la funzione di protezione per la pulizia.

Il selettore Tipp può essere rimosso durante la cottura. La funzione di protezione per la pulizia si attiva per 10 minuti. Se, trascorso questo lasso di tempo, il selettore Tipp non viene ricollocato nella sua posizione, il piano di cottura si disattiva.

Pericolo di incendio!

Se nel corso di questi 10 minuti viene collocato un oggetto metallico nell'area del Tipp pad, può darsi che il piano di cottura continui a riscaldarsi. Pertanto disattivare sempre il piano di cottura con l'interruttore principale.

Conservazione del selettore Tipp

All'interno del selettore Tipp si trova un magnete forte. Non avvicinare al selettore Tipp un supporto dati magnetico come ad es. carte di credito o schede con banda magnetica perché potrebbero danneggiarsi.

Possono presentarsi disturbi anche su televisori e schermi.

Avvertenza: Il selettore Tipp è magnetico. Particelle in metallo che vengono attratte dalla parte inferiore possono graffiare la superficie del piano di cottura. Pulire sempre con cura il selettore Tipp.

Uso dell'apparecchio

Questo capitolo illustra come impostare una zona di cottura. Nella tabella sono riportati i livelli e i tempi di cottura per varie pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano cottura

Attivare e disattivare il piano di cottura con l'interruttore generale.

Attivazione: portare il selettore Tipp sul campo di regolazione. Toccare il simbolo ①. I simboli corrispondenti alle zone di cottura e le funzioni al momento disponibili si accendono. Accanto alle zone di cottura si accende il simbolo . Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ① finché non si spegne l'indicatore. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore di 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 5 secondi.
Se in questo lasso di tempo viene nuovamente attivato il piano di cottura, i livelli di cottura impostati in precedenza lampeggiano. Toccando il selettore Tipp entro i 5 secondi successivi, le impostazioni vengono acquisite.
Se il selettore Tipp non viene mosso, oppure vengono toccati altri comandi touch control, tutte le precedenti impostazioni vengono cancellate.

Impostazione della zona di cottura

Servendosi del selettore Tipp impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = livello minimo.

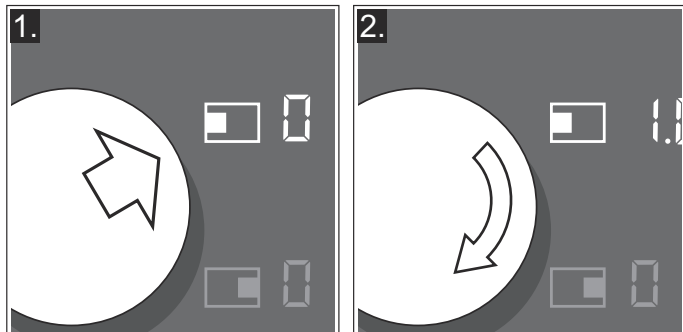
Livello di cottura 9 = livello massimo.

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio. Questo compare sull'indicatore delle zone di cottura con .5.

Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

- 1 Selezionare la zona di cottura. A tal fine, ruotare il selettore Tipp fino al punto che corrisponde alla zona di cottura desiderata.
- 2 Nei 10 secondi seguenti, ruotare il selettore Tipp finché sull'indicatore dei livelli di cottura non si accende il livello di cottura desiderato.



Il livello di cottura è impostato.

Avvertenze

- Collocando una stoviglia sull'area di cottura flessibile la stoviglia deve essere posizionata in relazione alla grandezza, vedere capitolo → "Funzione flex". La stoviglia viene riconosciuta e la zona di cottura selezionata automaticamente. È possibile eseguire le impostazioni.
- Se gli indicatori iniziano a lampeggiare a seguito dell'esecuzione delle impostazioni, verificare se la stoviglia è adatta alla cottura a induzione. Vedere il capitolo → "Test per stoviglie"

Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e modificare il livello di cottura servendosi del selettore Tipp.

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e ruotare il selettore Tipp finché non compare . La zona di cottura si disattiva e si accende l'indicatore del calore residuo.

Avvertenze

- Se non c'è nessuna stoviglia sulla zona di cottura a induzione l'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare. Dopo un determinato lasso di tempo la zona di cottura si disattiva.
- Se prima dell'attivazione del piano di cottura c'è una stoviglia sulla zona di cottura, questa viene riconosciuta al più tardi entro 20 secondi dopo aver toccato l'interruttore principale e la zona di cottura viene selezionata automaticamente. Impostare il livello di cottura entro i successivi 10 secondi. In caso contrario, la zona di cottura si disattiverà nuovamente dopo 20 secondi. Anche se più pentole o padelle fossero collocate sul piano di cottura, al momento dell'attivazione viene riconosciuta soltanto una stoviglia.

Consigli per la cottura

Consigli

- Mentre si scalda purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare impostare il livello di cottura 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore tra coperchio e stoviglia. Per ottenere un buon risultato di cottura non è necessario che fuoriesca vapore.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la pentola fino al momento di servire la pietanza.
- Per la cottura con la pentola a pressione osservare le istruzioni del costruttore.
- Per conservare il più possibile il potere nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. E' possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un timer.
- Per un risultato di cottura più sano, si dovrebbe evitare l'olio fumante.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Si consiglia l'uso di presine.
- Il capitolo → "Tutela dell'ambiente" contiene utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia.

Tabella di cottura

Nella tabella viene visualizzato il livello di cottura adatto per ogni pietanza. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda del tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra, ad es. minestra di lenticchie	1. - 2	-
Latte*	1. - 2.	-
Salsicce scaldate in acqua*	3 - 4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate*	4. - 5.	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaïse e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2. - 3.	15 - 30
Riso al latte***	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4. - 5.	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4. - 5.	15 - 30
Farinacei, pasta*	6 - 7	6 - 10
Pasticcio	3. - 4.	120 - 180
Minestre	3. - 4.	15 - 60
Verdura	2. - 3.	10 - 20
Verdure, surgelate	3. - 4.	7 - 20
Cuocere nella pentola a pressione	4. - 5.	-
Stufare		
Involtini	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

* Senza coperchio

** Girare ripetutamente

***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Stufare / cuocere arrosto con poco olio*		
Fettina, naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina, surgelata	6 - 7	8 - 12
Cotoletta, naturale o impanata**	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo/tacchino, surgelato**	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Scampi, gamberi	7 - 8	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, carne a strisce alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, (cuocerle una alla volta)	6. - 7.	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3. - 4.	3 - 6
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette, surgelate	7 - 8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, panato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-
* Senza coperchio		
** Girare ripetutamente		
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.		

Funzione flex

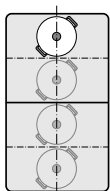
L'area di cottura flessibile se necessario può essere essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se è attiva la funzione flex viene attivata solo la zona su cui è collocata la stoviglia.

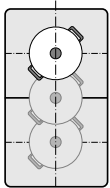
Consigli per l'uso dei recipienti

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

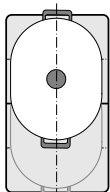
Come un'unica zona di cottura



Diametro di 13 cm oppure di dimensioni inferiori
Collocare la stoviglia in una delle quattro posizioni presenti nella figura.

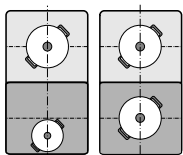


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



Qualora una stoviglia richieda più di una zona di cottura, collocarla all'inizio del bordo superiore o inferiore della zona flessibile.

Come due zone di cottura indipendenti



Le zone di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, possono essere utilizzate indipendentemente l'una dall'altra. Per ciascuna delle zone di cottura impostare il livello di cottura desiderato. Utilizzare solo un'unica stoviglia per ciascuna zona di cottura.

Come due zone di cottura indipendenti

La zona di cottura flessibile viene utilizzata come due zone di cottura indipendenti.

Attivazione

Vedere il capitolo → "Uso dell'apparecchio"

Come un'unica zona di cottura

Utilizzo di tutta la zona di cottura collegando entrambe le zone di cottura.

Collegare entrambe le zone di cottura

- 1 Collocare la stoviglia. Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e impostare il livello di cottura.
- 2 Toccare il simbolo . L'indicatore  si accende.

La zona di cottura flessibile è attivata. Il livello di cottura compare su entrambi gli indicatori dell'area di cottura flessibile.

Avvertenze

- Se prima di essere collegate per le due zone di cottura è impostato un livello di cottura diverso, al momento dell'attivazione entrambe le zone di cottura passano a livello di cottura 0.
- Se su una zona di cottura è impostato un tempo di cottura automatico, durante il collegamento questo verrà trasmesso alla seconda zona di cottura.

Modifica del livello di cottura

Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e impostare il livello di cottura mediante il selettore Tipp.

Aggiunta di una nuova stoviglia

- 1 Collocare le stoviglie nuove nella posizione adatta a seconda della grandezza.
Se posizionate correttamente, le stoviglie vengono riconosciute e le zone di cottura vengono selezionate automaticamente, la parte corrispondente dell'indicatore  lampeggia.
- 2 Confermare l'impostazione con il selettore Tipp entro 90 secondi. Gli indicatori smettono di lampeggiare e le stoviglie vengono riscaldate.

Avvertenza: Se gli indicatori continuano a lampeggiare, verificare che le stoviglie siano adatte alla cottura a induzione → "Test per stoviglie"

Avvertenza: Se la stoviglia viene spostata o sollevata dalla zona di cottura impiegata, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

Staccare entrambe le zone di cottura

- 1 Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile.
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Sull'indicatore dell'area di cottura compare il simbolo .

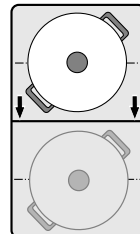
L'area di cottura flessibile è disattivata. Entrambe le zone di cottura continuano a funzionare come due zone di cottura indipendenti.

Avvertenza: Il piano di cottura viene spento e acceso nuovamente in seguito, l'area di cottura flessibile viene nuovamente commutata in due zone di cottura indipendenti.

Funzione transfer

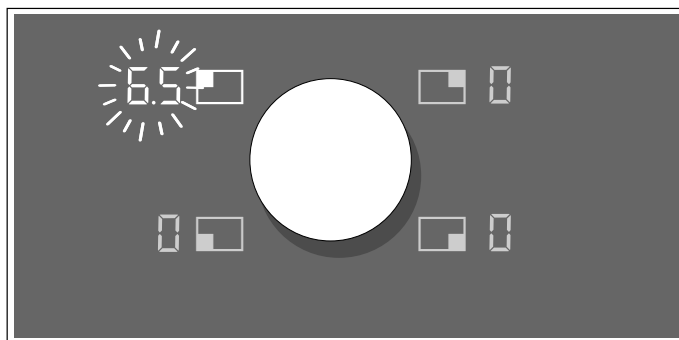
Con questa funzione è possibile trasmettere le impostazioni di una zona di cottura ad un'altra zona di cottura.

Questa funzione è disponibile nelle aree di cottura flessibili.

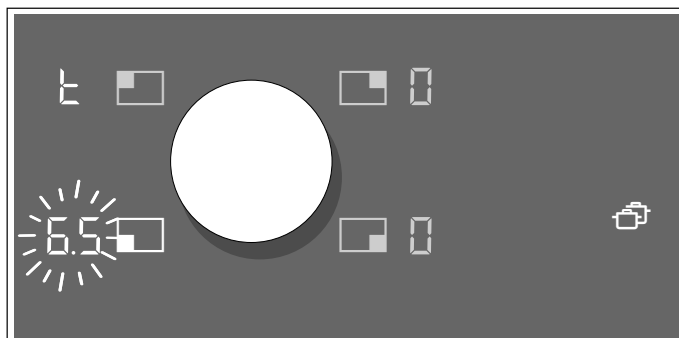


Avvertenza: Ulteriori informazioni relative al corretto posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Funzione flex"

- 1 Sollevare le stoviglie.
L'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare. La zona di cottura non si scalda.



- 2 Entro i successivi 90 secondi riporre la stoviglia su un'area di cottura flessibile. La nuova zona di cottura viene riconosciuta e si accende il simbolo . Sull'indicatore della zona di cottura lampeggia il livello di cottura acquisito.



- 3 Servendosi del selettore Tipp selezionare la nuova zona di cottura entro 90 secondi. L'impostazione è stata trasmessa.

Avvertenze

- Spostare la stoviglia su una zona di cottura che non è accesa, sulla quale non sono ancora state fatte preimpostazioni e sulla quale prima non era ancora stata collocata nessun'altra stoviglia.

- Se in caso di spostamento di una stoviglia sull'area di cottura flessibile è attivata la funzione flex, le impostazioni vengono automaticamente acquisite.
- Un tempo di cottura impostato o la funzione sensore di cottura vengono anche trasmessi alla nuova zona di cottura. La funzione frying sensor e le funzioni booster non vengono trasmesse.
- Entro il tempo impostato le stoviglie possono essere ricollocate sulla zona di cottura precedente. La zona di cottura continua a riscaldare secondo l'impostazione precedente, senza necessità di conferma.

Funzioni del timer

Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

- Timer
- Contaminuti
- Funzione cronometro

Timer

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

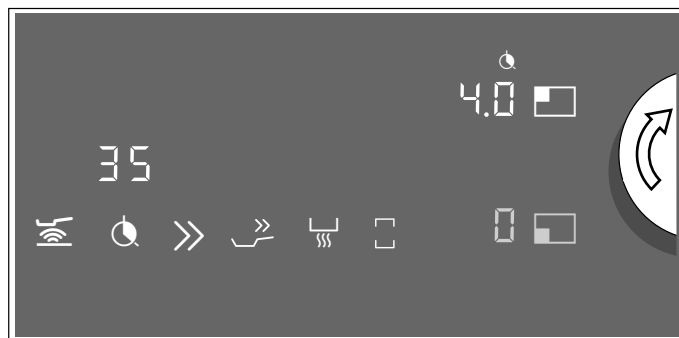
È possibile impostare una durata massima di 99 minuti. Sull'indicatore del timer il tempo scorre in minuti, gli ultimi 30 secondi vengono segnalati in secondi.

Regolazione:

- 1 Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
- 2 Toccare il simbolo . L'indicatore  della zona di cottura si accende. Sull'indicatore del timer si accende .



- 3 Servendosi del selettore Tappi selezionare il tempo di cottura desiderato.



Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenza: Se l'area di cottura flessibile viene selezionata come unica zona di cottura, il tempo impostato è lo stesso per l'intera area di cottura.

Funzione sensore di cottura/frittura

Quando per una zona di cottura viene programmato un tempo di cottura ed è attivo il sensore di cottura o di frittura, il tempo di cottura inizia immediatamente a scorrere, senza attendere il raggiungimento del livello di temperatura selezionato.

Modifica o cancellazione del tempo impostato

Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo .

Modificare il tempo di cottura con il selettore Tipp oppure impostare  per cancellare il tempo di cottura.

Trascorso il tempo impostato

La zona di cottura si spegne. Viene emesso un segnale, la zona di cottura indica  e sull'indicatore del timer lampeggia . Toccare un simbolo qualsiasi oppure azionare il selettore Tipp; gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Avvertenze

- Se è stato programmato un tempo di cottura per più zone di cottura sull'indicatore del timer compare sempre la durata di cottura più breve. L'indicatore  della zona di cottura si accende con luce arancione.
- Per conoscere il tempo di cottura rimanente di una zona di cottura: selezionare la zona di cottura corrispondente. Il tempo di cottura viene visualizzato per 10 secondi.

Il contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti

e funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

La funzione viene così impostata.

- 1 Toccare il simbolo , sull'indicatore del contaminuti compare .
- 2 Servendosi del selettore Tipp selezionare il tempo desiderato.
- 3 Toccare nuovamente il simbolo  per confermare il tempo selezionato.

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione del tempo impostato

Toccare il simbolo  e, servendosi del selettore Tipp, modificare il tempo oppure portare su .

Trascorso il tempo impostato

Per tre minuti viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del contaminuti lampeggia . Toccare nuovamente il simbolo , gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Funzione cronometro

Il cronometro mostra il tempo di cottura trascorso in minuti e in secondi (mm.ss). Il tempo impostabile massimo è di 99 minuti e 59 secondi (99.59). Raggiunta questa durata l'indicatore riparte da 00.00.

Il cronometro funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non disattiva automaticamente una zona di cottura.

Attivazione

Toccare il simbolo . Sull'indicatore del cronometro compare .

Il tempo inizia a scorrere.

Disattivazione

Toccare il simbolo , la funzione cronometro si arresta. Gli indicatori del cronometro restano accesi.

Se si tocca nuovamente il simbolo  mentre la luce è ancora arancione, il tempo continua a scorrere.

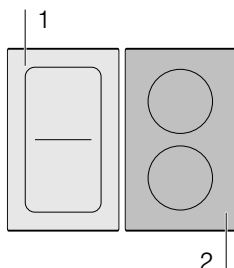
Se si tocca a lungo il simbolo  gli indicatori si spengono.

La funzione è disattivata.

Funzione booster per pentole

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

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).



Avvertenza: Nell'area di cottura flessibile è possibile attivare anche la funzione booster quando l'area di cottura viene utilizzata come zona di cottura singola.

Attivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo >>. L'indicatore **P** si accende.

La funzione è attivata.

Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo >>, mettere in funzione il selettore Tapp oppure selezionare un'altra funzione. L'indicatore **P** si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura 9.

La funzione è disattivata.

Avvertenze

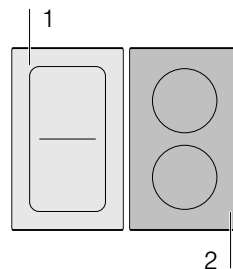
- A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.
- Se prima dell'attivazione della funzione per padelle era attivo un livello di cottura, questo verrà automaticamente riattivato dopo la disattivazione della funzione.

Funzione booster per padelle

Con questa funzione è possibile riscaldare la stoviglia più velocemente rispetto al tempo impiegato dal livello di cottura 9.

Dopo aver disattivato la funzione, selezionare il livello di cottura adatto alla pietanza.

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine).



Avvertenza: Nell'area di cottura flessibile è possibile attivare la funzione booster per padelle anche quando l'area di cottura viene utilizzata come zona di cottura singola.

Consigli sull'utilizzo

- Utilizzare sempre stoviglie non precedentemente riscaldate.
- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto. Non utilizzare contenitori con fondi sottili.
- Non riscaldare mai una stoviglia vuota, olio, burro o strutto senza sorveglianza.
- Non mettere il coperchio sulla stoviglia.
- Mettere la stoviglia al centro della zona di cottura. Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nella sezione

Attivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura .
 - 2 Toccare il simbolo >>. L'indicatore **b** si accende.
- La funzione è attivata.

Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura .
- 2 Toccare il simbolo , mettere in funzione il selettore Tipp oppure selezionare altre funzioni. L'indicatore  si spegne. Sull'indicatore della zona di cottura si accende il livello di cottura .

La funzione è disattivata.

Avvertenze

- A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.
- Se prima dell'attivazione della funzione per padelle era attivo un livello di cottura, questo verrà automaticamente riattivato dopo la disattivazione della funzione.

Funzione scaldavivande

Questa funzione è adatta per fondere il cioccolato o il burro e per mantenere calde le pietanze e le stoviglie.

Attivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura desiderata.
- 2 Entro i 10 minuti successivi, toccare il simbolo . Sull'indicatore compare .

La funzione è attivata.

Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo , ruotare il selettore Tipp o selezionare un'altra funzione. L'indicatore  si spegne. La zona di cottura si disattiva e si illumina l'indicatore del calore residuo.

La funzione è disattivata.

Funzioni automatiche

Con le funzioni automatiche cucinare diventa facilissimo e i risultati sono sempre perfetti. I livelli di temperatura consigliati sono adatti ad ogni tipo di cucina.

Permettono di cuocere senza eccedere con i tempi e garantiscono risultati perfetti per piatti arrosto e non.

I sensori misurano la temperatura della pentola o della padella durante tutto il processo di cottura. In questo modo la potenza viene regolata costantemente mantenendo la giusta temperatura.

Una volta raggiunta la temperatura selezionata è possibile aggiungere gli ingredienti. Gli ingredienti non si surriscaldano e non scuocce nulla.

Questa funzione frying sensor è disponibile per tutte le zone di cottura.

La funzione di cottura è disponibile per tutte le zone di cottura a patto che sia disponibile un sensore di temperatura senza cavo.

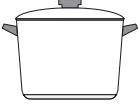
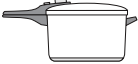
Questo capitolo contiene informazioni su:

- Tipi di funzioni automatiche
- Stoviglie adatte
- Sensori e accessori speciali
- Funzioni e livelli di cottura
- Pietanze consigliate
- Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Tipi di funzioni automatiche

Con le funzioni automatiche è possibile selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.

La tabella mostra le impostazioni delle diverse funzioni disponibili per le funzioni automatiche:

Funzioni automatiche	Livelli di temperatura	Stoviglie	Disponibilità	Attivazione
Funzione frying sensor				
Stufare/cuocere arrosto con poco grasso	1, 2, 3, 4, 5		Tutte le zone di cottura	
Funzione sensore di cottura				
Temperatura adatta				
Riscaldare/mantenere in caldo	60-70 °C		Tutte le zone di cottura	
Stufare	80-90 °C		Tutte le zone di cottura	
Cuocere	90-100 °C		Tutte le zone di cottura	
Cuocere nella pentola a pressione	110-120 °C		Tutte le zone di cottura	
Funzione Frittura in olio profondo*	170-180 °C		Tutte le zone di cottura	

*Preriscaldamento con coperchio e frittura senza coperchio.

Se il piano cottura non ha un sensore di temperatura senza cavo, l'accessorio può essere richiesto in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza clienti.

Stoviglie adatte

Scegliere la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della stoviglia e collocare la stoviglia al centro della zona di cottura.

La funzione sensore di cottura non è adatta per arrostiti in padella, mentre è possibile farlo con la funzione frying sensor.

Esistono padelle perfettamente adatte alla funzione frying sensor. Possono essere richieste in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente:

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

Queste padelle sono a copertura antiaderente, in modo da consentire la cottura con poco olio.

Avvertenze

- La funzione frying sensor è stata impostata in modo specifico per questa tipologia e dimensione di padelle.
- Può succedere che nelle aree di cottura flessibili non si attivi la funzione frying sensor in presenza di una differente dimensione della padella o di una padella posizionata in modo errato. Vedere il capitolo → "Funzione flex" .
- Altre tipologie di padella potrebbero surriscaldarsi e la temperatura potrebbe posizionarsi al di sotto o al di sopra del livello di temperatura selezionato. Iniziare provando il livello di temperatura più basso e modificarlo in base alle necessità.

Per le funzioni di cottura è adatta qualsiasi stoviglia che possa essere utilizzata per la cottura a induzione. Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano di cottura a induzione sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione" .

Nella tabella delle funzioni automatiche viene indicata la stoviglia adatta per ciascuna funzione.

Sensori e accessori speciali

Durante tutto il processo di cottura, i sensori misurano la temperatura della pentola o della padella. In questo modo la potenza viene regolata con estrema precisione mantenendo la giusta temperatura.

L'apparecchio dispone di due diversi sistemi per la misurazione della temperatura:

- Funzione frying sensor: sotto il piano cottura si trovano i sensori di temperatura. Controllare la temperatura del fondo della padella.
- Funzione sensore di cottura: un sensore di temperatura senza cavo inoltra la temperatura della pentola al pannello di comando. Viene collocato sulla pentola.

Per la funzione sensore di cottura è necessario un sensore di temperatura senza cavo. È possibile richiederlo in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti indicando il numero di riferimento **CA060300**.

Le informazioni relative al sensore di temperatura senza cavo sono contenute nella sezione → "Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo"

Funzioni e livelli di cottura

Sensore di cottura

Con la funzione frying sensor è possibile preparare pietanze in padella utilizzando poco olio.

Questa funzione è disponibile per tutte le zone di cottura.

Vantaggi

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre. In questo modo si risparmia energia. L'olio o il grasso non si surriscaldano.
- Se la padella vuota ha raggiunto la temperatura ottimale per l'olio e gli ingredienti da versarvi si ha un segnale acustico.

Avvertenze

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. È possibile utilizzare una protezione antispruzzo per evitare gli schizzi di grasso.
- Per la cottura arrosto utilizzare olio o grasso adatti. Se si utilizza burro, margarina, olio di oliva spremuto a freddo o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Non far mai scaldare una padella con o senza pietanze senza sorvegliarla.
- Se la zona cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non è stato attivato correttamente.
- Per la cottura arrosto con una grande quantità di olio utilizzare sempre la funzione sensore di cottura. "Friggere in pentola in olio abbondante", impostazione 170-180° C.

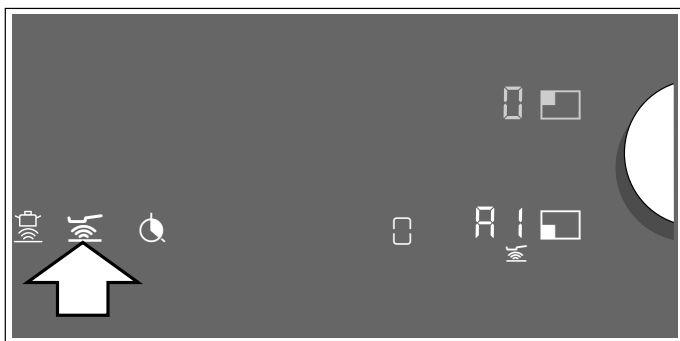
Livelli di temperatura

Livello di temperatura		Adatto a
1	molto basso	Preparazione e sterilizzazione di salse, stufare le verdure e cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.
2	basso	Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, es omelette.
3	medio - basso	Cottura di pesce e pietanze compatte come polpette e wurstel.
4	medio - elevato	Cottura di bistecche, media o ben cotte, alimenti surgelati, impanati e sottili, ad es. fettine, ragù e verdure.
5	alto	Cottura di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche, al sangue, frittelle di patate e patate arrosto.

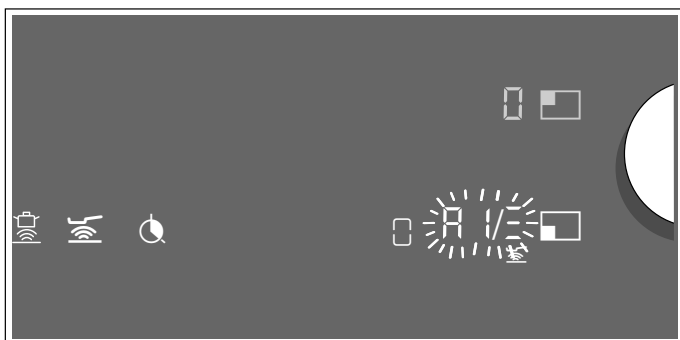
Impostazione

Scegliere il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella vuota sulla zona di cottura.

- 1 Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . Sull'indicatore delle zone di cottura si illumina  e viene segnalato il livello di temperatura **A1**.



- 2 Entro i 10 secondi successivi, selezionare con il selettore Tapp il livello di temperatura desiderato.
- 3 Sull'indicatore delle zone di cottura viene segnalato l'avanzamento del processo di preriscaldamento da  a  e lampeggia alternandosi al livello di temperatura impostato. Una volta raggiunta la temperatura di cottura impostata, viene emesso un segnale e l'indicazione di riscaldamento scompare. Il livello di temperatura viene nuovamente visualizzato.



- 4 Quando viene raggiunta la temperatura della teglia, mettere prima l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.

Avvertenza: Girare le pietanze in modo che non brucino.

Disattivazione del sensore di cottura

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo , oppure impostare il livello di temperatura  con il selettore Tapp. Viene emesso un segnale e il simbolo  si spegne. La funzione è disattivata.

Funzione sensore di cottura (opzione)

Con questa funzione è possibile riscaldare, cuocere, bollire, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola in olio abbondante a temperatura controllata.

Questa funzione è disponibile per tutte le zone di cottura.

Vantaggi

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre. In questo modo si risparmia energia. Olio e grasso non si surriscaldano. La temperatura viene controllata costantemente. Si impedisce che le pietanze trabocchino. La temperatura non deve essere reimpostata.
- Un segnale acustico avvisa quando l'acqua o l'olio hanno raggiunto la temperatura ottimale per aggiungere l'alimento. Se un ingrediente deve essere aggiunto già all'inizio, verrà indicato nella tabella.

Avvertenze

- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto. Non utilizzare pentole e padelle con il fondo sottile o deformato.
- Riempire la pentola in modo tale che il livello del contenuto stia al di sopra del patch di silicone all'esterno della pentola.
- Per la cottura arrosto con poco olio utilizzare la funzione frying sensor.
- Collocare la pentola in modo tale che il sensore di temperatura non indichi un'altra pentola.
- Non rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola durante la cottura. Quando la cottura è terminata, la funzione possono essere selezionate per altre zone di cottura.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola. Attenzione: il sensore di temperatura può essere molto caldo.

Ambiti di temperatura

Funzioni di cottura	Campo di temperatura	Adatto per
Riscaldare, mantenere in caldo	60 - 70 °C	per es. minestre, punch
Stufare	80 - 90 °C	per es. riso, latte
Cuocere	90 - 100 °C	per es. pasta, verdure
Cuocere nella pentola a pressione	110 - 120 °C	per es. pollo, pasticcio.
Frittura in pentola in olio abbondante	170 - 180 °C	per es. ciambel-line, polpette

Consigli per la cottura con la funzione sensore di cottura

- Scaldare/mantenere in caldo: prodotti surgelati in porzioni, per es. spinaci. Inserire il prodotto surgelato nella stoviglia. Aggiungere la quantità d'acqua indicata dal produttore. Coprire la stoviglia e impostare 70 °C. Mescolare di tanto in tanto.
- Stufare: addensare gli alimenti, per es. salse. Portare a ebollizione la pietanza alla temperatura consigliata. Dopo aver fatto addensare la pietanza, lasciare a riposo a 85 °C. Al suono del segnale, mantenere in caldo la pietanza a questa temperatura per il tempo necessario.
- Cuocere: riscaldare l'acqua con coperchio chiuso. L'acqua che bolle non trabocca. Impostare a 100 °C.
- Cuocere nella pentola a pressione: seguire i consigli del produttore. Dopo il segnale acustico proseguire la cottura per il tempo consigliato. Impostare a 115 °C.
- Friggere in olio abbondante: scaldare l'olio a coperchio chiuso. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Impostare a 175 °C.

Avvertenze

- Prima della cottura accertarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto.
- Cuocere sempre con coperchio chiuso. Eccezione: "Frittura in pentola in olio abbondante", temperatura a 170 °C.
- Se viene emesso un segnale acustico assicurarsi che sulla pentola vi sia il coperchio.
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento dell'olio. Friggere utilizzando olio o grassi adatti. Non mescolare grassi per frittura diversi, per es. olio con strutto. Un mix caldo di grassi può schiumare.
- Se il risultato non è soddisfacente, per es. durante la cottura delle patate, la volta successiva utilizzare più acqua, mantenendo però il livello di temperatura consigliato.

Impostazione punto di ebollizione

Il punto in cui l'acqua inizia a bollire dipende dall'altitudine del luogo in cui si cucina rispetto al livello del mare. Se l'acqua bolle in maniera eccessiva o insufficiente è possibile impostare il punto di ebollizione. Procedere nel modo seguente:

- Per selezionare le impostazioni di base **5**, vedere il capitolo → "Impostazioni base"
- In linea generale le impostazioni di base sono regolate sul valore 3. Se il punto in cui ci si trova è compreso tra 200 e 400 m slm. non è necessario impostare il punto di ebollizione, diversamente selezionare le impostazioni all'interno della seguente tabella corrispondenti alla relativa altezza:

Altezza	Valore di regolazione 5
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Oltre 1400 m.	9

* Impostazione di base

Avvertenza: Il livello di temperatura 100 °C è sufficiente per una cottura efficiente, anche nel caso in cui l'acqua non sia in forte ebollizione. Se tuttavia il risultato della cottura non è soddisfacente, modificare l'impostazione del punto di ebollizione.

Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando

Prima del primo utilizzo della funzione sensore di cottura è necessario creare il collegamento tra il sensore di temperatura senza cavo e il pannello di comando.

Per collegare il sensore di temperatura senza cavo con il pannello di comando, procedere nel modo seguente:

- 1 Richiamare le impostazioni di base **5**, vedere il capitolo → "Impostazioni base"
Il simbolo  si accende a luce bianca.
- 2 Premere sul simbolo . Viene emesso un segnale acustico e il simbolo  si accende a luce arancione. Gli indicatori delle zone di cottura si accendono a luce bianca e gli indicatori del sensore di cottura sulle zone di cottura lampeggiano.
Entro 30 secondi premere brevemente sul simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo.

- 3 Riconoscimento avvenuto:** il sensore di temperatura senza fili verrà riconosciuto entro pochi secondi. Vengono emessi tre brevi bip e il simbolo  da arancione diventa bianco. Gli indicatori del sensore di cottura sulle zone di cottura si spengono.
- Riconoscimento non riuscito:** vengono emessi cinque bip. Il simbolo  da arancione diventa subito bianco e l'indicatore del sensore di cottura sulla zona di cottura si spegne.
- Una volta collegato correttamente il sensore di temperatura al pannello di comando, è disponibile la funzione sensore di cottura.
 - Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di temperatura può essere causata dai seguenti motivi:
 - Errore di comunicazione bluetooth.
 - Il simbolo  sul sensore di temperatura non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione della zona di cottura.
 - La batteria del sensore di temperatura è esaurita.
 Resettare il sensore di temperatura senza cavo ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
 - In caso di una connessione errata in seguito a un errore di trasmissione eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
Se la connessione non funziona, informare il Servizio assistenza clienti.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo

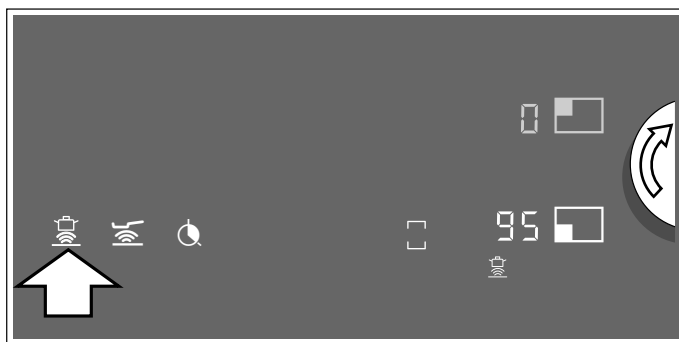
- 1 Toccare il simbolo  per ca. 8-10 secondi. In questo lasso di tempo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di temperatura. Alla terza accensione del LED inizia il reset. A questo punto togliere il dito dal simbolo. Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.
- 2 Ripetere la procedura per la connessione dal punto 2.

Programmazione

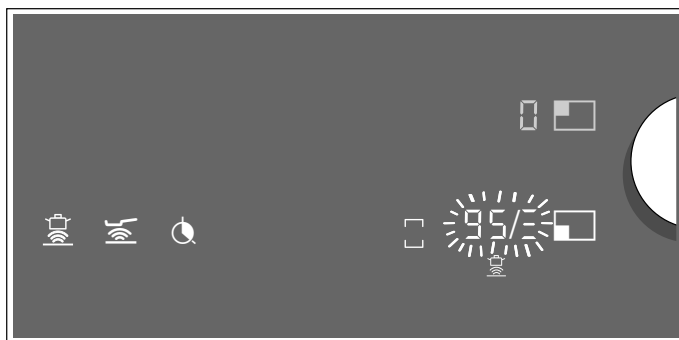
Il piano di cottura deve essere attivato.

- 1 Per fissare il sensore di temperatura alla stoviglia, vedere il capitolo → "Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo"
- 2 Collocare la stoviglia con liquido sufficiente al centro della zona cottura desiderata e chiudere sempre con un coperchio.
- 3 Selezionare la zona di cottura desiderata con il selettore Tipp. Sull'indicatore del livello di cottura compare .
- 4 Premere sul simbolo  sul pannello di comando. Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore della zona di cottura si illumina il simbolo .

- 5 Premere il simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo sulla stoviglia. Non appena il sensore di temperatura è stato riconosciuto, la temperatura di 95 °C suggerita sull'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare.



- 6 Servirsi del selettore Tipp per impostare la temperatura desiderata. È possibile modificare gradualmente la temperatura di 5°C alla volta.
- 7 Sull'indicatore delle zone di cottura viene segnalato l'avanzamento del processo di preriscaldamento da  a  e lampeggia alternandosi alla temperatura impostata. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e si spegne il display del riscaldamento. Viene nuovamente visualizzata la temperatura impostata.



- 8 Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Durante il processo di cottura tenere chiusa la pentola.

Avvertenza: Non chiudere la pentola con la funzione "Friggere in pentola in olio profondo".

È possibile attivare la funzione sensore di cottura tramite il sensore di temperatura senza fili. Procedere come segue:

- Collocare la stoviglia e premere il simbolo  sul sensore di temperatura senza cavo.
- Servendosi del selettore Tipp, selezionare la zona di cottura.

Quando la funzione è pronta, viene suggerita la temperatura suggerita di 95° C.

Spegnere la funzione sensore di cottura

È possibile disattivare la funzione in vari modi:

- Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo .
- Selezionare la zona di cottura e con il selettore Tapp impostare la temperatura .

- Premere il simbolo  sul sensore di cottura senza fili.

Viene emesso un segnale e il simbolo  scompare dall'indicatore delle zone di cottura. La funzione è disattivata.

Pietanze consigliate

La seguente tabella mostra una selezione di piatti ed è suddivisa per alimenti. Temperatura e tempi di cottura dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Carne	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Fettina, al naturale o impanata	Funzione frying sensor	4	6 - 10
Filetto	Funzione frying sensor	4	6 - 10
Cotoletta*	Funzione frying sensor	3	10 - 15
Cordon bleu, bistecca alla milanese*	Funzione frying sensor	4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	Funzione frying sensor	5	6 - 8
Bistecca leggermente al sangue o ben cotta (spessore 3 cm)	Funzione frying sensor	4	8 - 12
Petto (2 cm di spessore)*	Funzione frying sensor	3	10 - 20
Salsicce bollite o crude*	Funzione frying sensor	3	8 - 20
Hamburger, polpette, rolata ripiena*	Funzione frying sensor	3	6 - 30
Leberkäse	Funzione frying sensor	2	6 - 9
Ragù, gyros	Funzione frying sensor	4	7 - 12
Carne tritata	Funzione frying sensor	4	6 - 10
Speck	Funzione frying sensor	2	5 - 8
Funzione Stufare			
Salsicce	Funzione sensore di cottura	85 °C	10 - 20
Funzione Cottura			
Polpette	Funzione sensore di cottura	100 °C	20 - 30
Pollo	Funzione sensore di cottura	100 °C	60 - 90
Carne di vitello cotta o stufata	Funzione sensore di cottura	100 °C	60 - 90
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Pollo, vitello***	Funzione sensore di cottura	115 °C	15 - 25

* Girare ripetutamente.

** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostire in porzioni senza coperchio (per la durata per porzione vedere la tabella).

*** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Carne	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Frittura in olio abbondante			
Ali di pollo e gnocchi**	Funzione sensore di cottura	175 °C	10 - 15

* Girare ripetutamente.

** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostitire in porzioni senza coperchio (per la durata per porzione vedere la tabella).

*** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Pesce	Funzioni automatiche	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Pesce cotto al forno, intero, ad es. trota	Funzione frying sensor	3	10 - 20
Filetto di pesce, naturale o impanato	Funzione frying sensor	3 - 4	10 - 20
Scampi, gamberi	Funzione frying sensor	4	4 - 8
Funzione Stufare			
Pesce, stufato per es. nasello	Funzione sensore di cottura	90 °C	15 - 20
Funzione Frittura in olio abbondante			
Pesce, panato o in pastella di birra*	Funzione sensore di cottura	175 °C	10 - 15

* Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una porzione dopo l'altra senza coperchio (la tabella indica il tempo per ciascuna porzione).

Piatti a base di uova	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Crêpes*	Funzione frying sensor	5	-
Omelette*	Funzione frying sensor	2	3 - 6
Uova al tegamino	Funzione frying sensor	2 - 4	2 - 6
Uova strapazzate	Funzione frying sensor	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (omelette dolce)	Funzione frying sensor	3	10 - 15
French toast	Funzione frying sensor	3	4 - 8
Funzione Cottura			
Uova sode**	Funzione sensore di cottura	100 °C	5 - 10

* Tempo totale per ciascuna porzione. Cuocere una dopo l'altra.

** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Verdure e legumi	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Aglione, cipolle	Funzione frying sensor	1 - 2	2 - 10
Zucchine, melanzane	Funzione frying sensor	3	4 - 12
Peperoni, asparagi verdi	Funzione frying sensor	3	4 - 15
Verdure stufate in olio es. zucchini, peperoni verdi	Funzione frying sensor	1	10 - 20
Funghi	Funzione frying sensor	4	10 - 15
Verdure glassate	Funzione frying sensor	3	6 - 10
Funzione Cottura			
Verdura fresca, per es. broccoli	Funzione sensore di cottura	100 °C	10 - 20
Verdura fresca, per es. cavolini di Bruxelles	Funzione sensore di cottura	100 °C	30 - 40
Lenticchie, piselli, ceci*	Funzione sensore di cottura	100 °C	15 - 20
Pasticcio*	Funzione sensore di cottura	100 °C	45 - 60
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Verdura, per es. fagiolini	Funzione sensore di cottura	115 °C	3 - 6
Lenticchie	Funzione sensore di cottura	115 °C	5 - 10
Ceci, fagioli	Funzione sensore di cottura	115 °C	10 - 12
Minestrone	Funzione sensore di cottura	115 °C	15 - 20
Funzione Frittura in olio abbondante			
Verdure e funghi impanati o pastellati**	Funzione sensore di cottura	175 °C	5 - 10

* Aggiungere l'alimento già all'inizio.

** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una porzione dopo l'altra senza coperchio (la tabella indica il tempo per ciascuna porzione).

Patate	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Patate arrosto (da patate cotte con la buccia)	Funzione frying sensor	5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude)	Funzione frying sensor	4	15 - 25
Frittelle di patate*	Funzione frying sensor	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero	Funzione frying sensor	1	50 - 55
Patate glassate	Funzione frying sensor	3	15 - 20
Funzione Stufare			
Gnocchi di patate	Funzione sensore di cottura	85 °C	30 - 40

* Tempo totale per ciascuna porzione. Cuocere una dopo l'altra.

** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Patate	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura			
Patate	Funzione sensore di cottura	100 °C	30 - 40
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Patate**	Funzione sensore di cottura	115 °C	10 - 12

* Tempo totale per ciascuna porzione. Cuocere una dopo l'altra.

** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Pasta e cereali	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Stufare			
Riso	Funzione sensore di cottura	85 °C	25 - 35
Polenta*	Funzione sensore di cottura	85 °C	20 - 25
Semolino	Funzione sensore di cottura	85 °C	5 - 10
Funzione Cottura			
Pasta	Funzione sensore di cottura	100 °C	7 - 10
Pasta ripiena, per es. ravioli	Funzione sensore di cottura	100 °C	6 - 15
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Riso**	Funzione sensore di cottura	115 °C	6 - 8

*Preriscaldare con coperchio, cuocere senza coperchio girando spesso.

** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Zuppe	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Stufare			
Minestre istantanee, per es. vellutate*	Funzione sensore di cottura	85 °C	10 - 15
Funzione Cottura			
Brodi fatti in casa, per es. zuppe a base di carne o verdura**	Funzione sensore di cottura	100 °C	60 - 90
Minestre istantanee, per es. minestra con la pasta	Funzione sensore di cottura	100 °C	5 - 10

* Girare spesso

** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Zuppe	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura nella pentola a pressione			
Brodo fatto in casa, per es. zuppa di verdure**	Funzione sensore di cottura	115 °C	20 - 30

* Girare spesso

** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Salse e sughi	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Salsa di pomodoro con verdure	Funzione frying sensor	1	25 - 35
Besciamella	Funzione frying sensor	1	10 - 20
Crema ai formaggi, per es. crema al gorgonzola	Funzione frying sensor	1	10 - 20
Addensare le salse, per es. sugo al pomodoro, sugo alla bolognese	Funzione frying sensor	1	25 - 35
Salse dolci, per es. salsa all'arancia	Funzione frying sensor	1	15 - 25

Dessert	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Stufare			
Riso al latte*	Funzione sensore di cottura	85 °C	40 - 50
Tritello di avena	Funzione sensore di cottura	85 °C	10 - 15
Composta**	Funzione sensore di cottura	85 °C	10 - 20
Budino al cioccolato***	Funzione sensore di cottura	85 °C	3 - 5
Funzione Frittura in olio abbondante			
Pasticceria, per es. bomboloni, ciambelline e krapfen****	Funzione sensore di cottura	175 °C	5 - 10

* Girare spesso.

** Aggiungere gli alimenti già all'inizio.

*** Preriscaldare con coperchio, cuocere senza coperchio girando spesso.

**** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una porzione dopo l'altra senza coperchio (la tabella indica il tempo per ciascuna porzione).

Prodotti surgelati	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Fettina	Funzione frying sensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Funzione frying sensor	4	10 - 30
Petto*	Funzione frying sensor	4	10 - 30
Nugget di pollo	Funzione frying sensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Funzione frying sensor	3	5 - 10
Filetto di pesce, naturale o impanato	Funzione frying sensor	3	10 - 20
Bastoncini di pesce	Funzione frying sensor	4	8 - 12
Patate fritte	Funzione frying sensor	5	4 - 6
Piatti arrosto, per es. pollo con verdure arrosto	Funzione frying sensor	3	6 - 10
Involtoni primavera	Funzione frying sensor	4	10 - 30
Camembert/formaggio	Funzione frying sensor	3	10 - 15
Funzione Riscaldare/mantenere in caldo			
Verdure surgelate con salsa alla panna, per es. crema di spinaci**	Funzione sensore di cottura	100 °C	15 - 20
Funzione Cottura			
Verdura congelata, per es. fagiolini**	Funzione sensore di cottura	100 °C	15 - 30
Funzione Frittura in olio abbondante			
Patatine fritte congelate***	Funzione sensore di cottura	170 °C	4 - 8

* Girare ripetutamente.

** Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore.

*** Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Arrostire in porzioni senza coperchio (per la durata per porzione vedere la tabella).

Altro	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Cottura arrosto con poco olio			
Camembert /formaggio	Funzione frying sensor	3	7 - 10
Prodotti disidratati precotti con aggiunta di acqua, es. pasta	Funzione frying sensor	1	5 - 10
Crostini	Funzione frying sensor	3	6 - 10
Mandorle/noci/pinoli	Funzione frying sensor	4	3 - 15

* Aggiungere gli alimenti già all'inizio e girare spesso.

** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Altro	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
Funzione Riscaldare/mantenere in caldo			
Piatti pronti, per es. Gulash*	Funzione sensore di cottura	70 °C	10 - 15
Vin brulé**	Funzione sensore di cottura	70 °C	-
Funzione Stufare			
Latte**	Funzione sensore di cottura	85 °C	-

* Aggiungere gli alimenti già all'inizio e girare spesso.

** Aggiungere l'alimento già all'inizio.

Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

In questa sezione si trovano informazioni su:

- Applicazione del patch di silicone
- Utilizzo del sensore di temperatura senza cavo
- Pulizia
- Sostituzione della batteria

Gli accessori opzionali come il patch di silicone e il sensore di temperatura possono essere richiesti in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare quindi il relativo numero di riferimento:

CA060300	Sensore di temperatura e set da 5 patch di silicone
00577921	Set da 5 patch di silicone

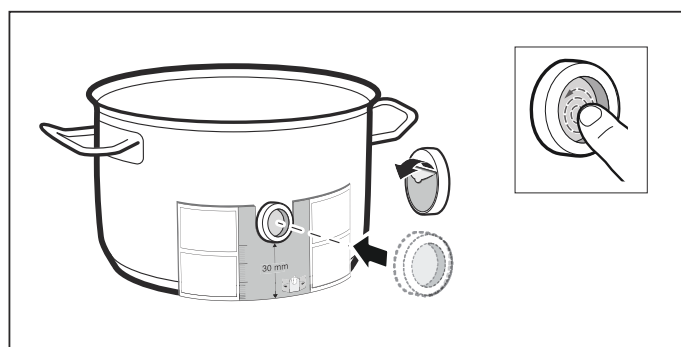
Applicazione del patch di silicone

Il patch di silicone fissa il sensore di temperatura sulle stoviglie.

Quando una pentola viene utilizzata per la prima volta con la funzione sensore di cottura, è necessario applicare un patch di silicone.

Procedere come segue:

- 1 Il punto in cui verrà incollato il patch non deve essere unto. Pulire la pentola, asciugarla bene e pulire il punto di incollaggio, ad es. con alcool.
- 2 Rimuovere il film protettivo dal patch di silicone. Con l'aiuto del modello fornito applicare il patch di silicone sulla pentola all'altezza desiderata.



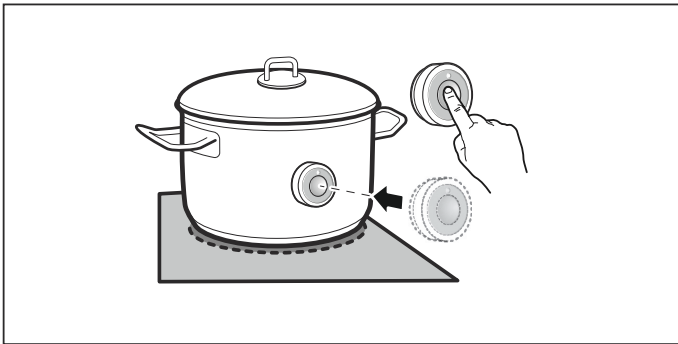
- 3 Premere contro il patch di silicone, anche la superficie interna. La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la stoviglia durante questo lasso di tempo.

Avvertenze

- Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.
- Se il patch di silicone si stacca, è necessario utilizzarne uno nuovo.

Utilizzo del sensore di temperatura senza cavo

Apportare il sensore di temperatura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.



Avvertenze

- È possibile utilizzare fino a tre sensori di temperatura contemporaneamente.
- Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di apportare il sensore di temperatura.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di temperatura sia rivolto verso la superficie laterale esterna del piano cottura.
- Il sensore di temperatura non deve essere orientato verso un'altra stoviglia calda per evitare un surriscaldamento.
- Dopo la cottura rimuovere il sensore di temperatura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro e non in prossimità di fonti di calore.

Pulizia

Il sensore di temperatura senza cavo non deve essere lavato in lavastoviglie.

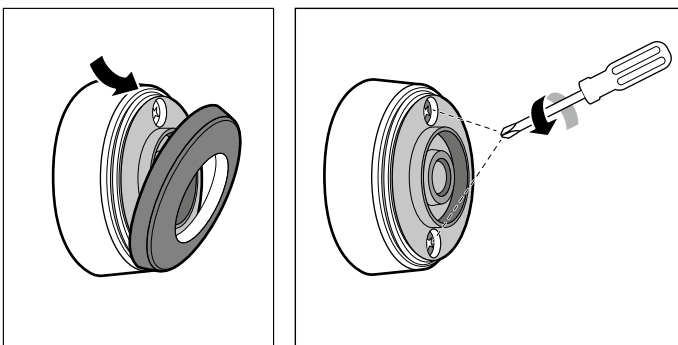
Le informazioni per la pulizia del sensore di temperatura sono presenti al capitolo → "Pulizia"

Sostituzione della batteria

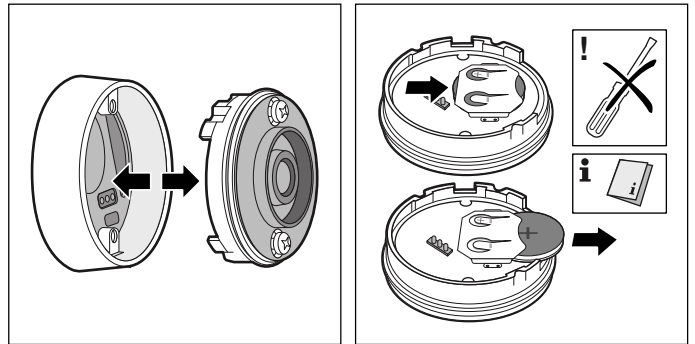
Se il simbolo sul sensore di temperatura senza cavo è stato premuto e il LED non si è acceso, la batteria è scarica.

Sostituzione della batteria:

- 1 Rimuovere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento. Svitare le viti con un cacciavite.

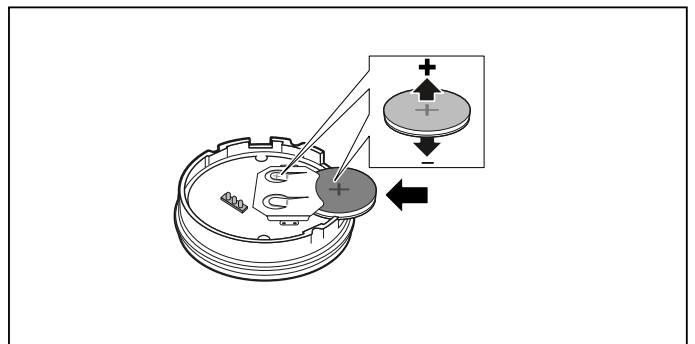


- 2 Rimuovere la parte superiore dell'alloggiamento. Rimuovere la batteria esausta. Inserire la batteria nuova. Prestare attenzione alla disposizione dei poli.

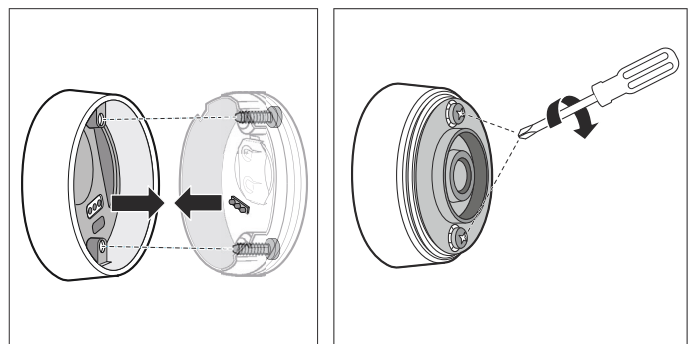


Attenzione!

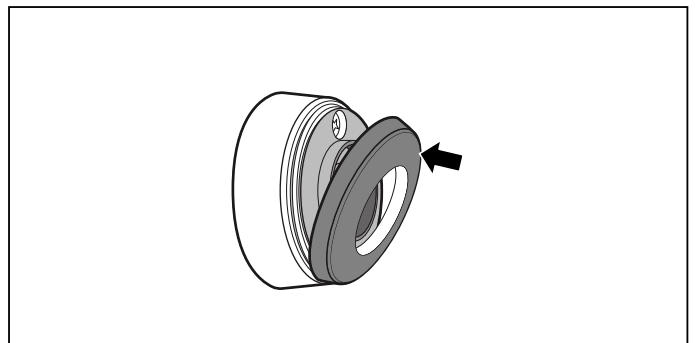
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i contatti.



- 3 Rimontare la parte superiore dell'alloggiamento con la parte inferiore dello stesso. Prestare attenzione al corretto orientamento dei contatti.



- 4 La copertura di silicone deve essere nuovamente collocata sulla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura.



Avvertenza: Utilizzare solo batterie di qualità di tipo CR2032. Durano particolarmente a lungo.

Dichiarazione di conformità

Con la presente Gaggenau Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Sensore di temperatura senza cavo è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 1999/5/CE.

Una dichiarazione di conformità dettagliata R&TTE è consultabile su Internet, sul sito www.gaggenau.com alla pagina dell'apparecchio nei documenti supplementari.

I loghi e i marchi Bluetooth® sono marchi di fabbrica registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e ogni uso del marchio deve avvenire dietro licenza di Gaggenau Hausgeräte GmbH. Tutti gli altri marchi e nomi dei marchi sono proprietà delle rispettive aziende.

Sicurezza bambini

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

Attivare e disattivare la sicurezza bambini

Il piano cottura deve essere disattivato.

Attivazione: rimuovere il selettore Tipp dal piano di cottura. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  si accende per 10 secondi. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione: posizionare il selettore Tipp sul Tipp pad.

Avvertenza: Se il piano di cottura è acceso durante la rimozione del selettore Tipp, si attiva prima la protezione per la pulizia del display. Se entro 10 minuti il selettore Tipp non viene riposizionato, il piano di cottura si spegne e si attiva la funzione di sicurezza bambini.

Protezione per pulizia del display

Se si pulisce il pannello di comando quando il piano di cottura è ancora attivo si rischia di modificare le impostazioni. Per evitare ciò, il piano di cottura dispone di una funzione di bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia.

Attivazione: Rimuovere il selettore Tapp.

Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  e le impostazioni del piano di cottura lampeggiano. Il processo di riscaldamento viene interrotto. Se è impostato un tempo di cottura automatico, verrà messo in pausa. Il pannello di comando è bloccato per 10 minuti.

È possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: Entro 10 minuti riposizionare il selettore Tapp.

Il pannello di comando è sbloccato. Il piano di cottura ricomincia a scaldare con le impostazioni precedenti. Per terminare anticipatamente la funzione, rimettere in posizione il selettore Tapp prima dello scadere dei 10 minuti.

Disinserimento automatico

Se una zona di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non sono state effettuate modifiche alle impostazioni, viene attivato automaticamente il disinserimento di sicurezza.

La zona di cottura smette di riscaldare. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore della zona di cottura compare l'indicatore del calore residuo h o H .

La zona di cottura può essere di nuovo selezionata in qualsiasi momento e nuovamente impostata.

Il momento in cui viene attivato il disinserimento di sicurezza automatico dipende dal livello di cottura impostato (dopo 1-10 ore).

Impostazioni base

Indicatore	Funzione
	Segnali acustici
<i>c 1</i>	07 Tutti i segnali sono attivati.* 0FF La maggior parte dei segnali è disattivata.
	Tempo di selezione della zona di cottura
<i>c 2</i>	5 La zona di cottura rimane selezionata per 5 secondi. 10 La zona di cottura rimane selezionata per 10 secondi.* 15 La zona di cottura rimane selezionata per 15 secondi. 0FF Illimitato: la zona di cottura impostata per ultima rimane selezionata.
	Funzione Power-Management. Limitare la potenza totale del piano di cottura
<i>c 3</i>	0 Off.* 1.0 1000 W potenza minima. 1.5 1500 W. 2.0 2000 W ... 9.0 9000W. Potenza massima del piano di cottura.
<i>c 4</i>	Ripristinare le impostazioni di fabbrica 0FF Mantenere le impostazioni individuali.* 07 Ripristinare le impostazioni di fabbrica.
	Funzione sensore di cottura
<i>c 5</i>	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il piano di cottura Impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare: 1 - 2 Riduzione 3 Impostazione di base 4 - 9 Aumento
<i>c 7</i>	Stoviglie, verificare il risultato dell'operazione di cottura 0 Non adatto 1 Non ottimale 2 Adatto
*Impostazioni di fabbrica	

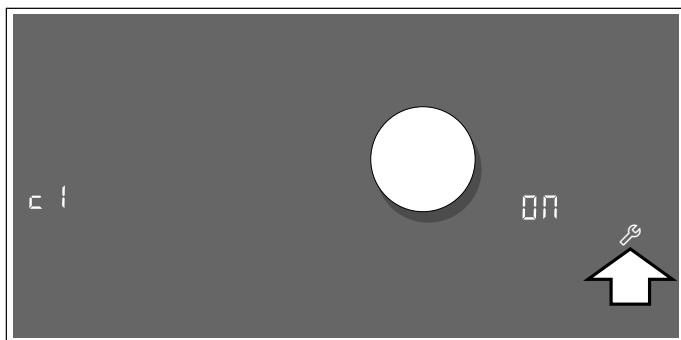
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:

Il piano di cottura deve essere disattivato.

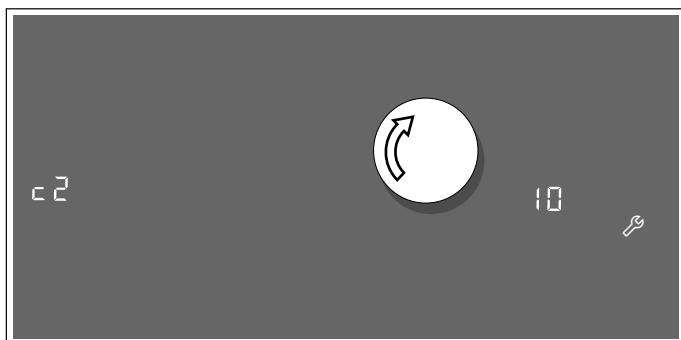
- 1 Attivare il piano di cottura.
- 2 Durante i 10 secondi successivi premere sul simbolo .
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Girare il selettore Tipp, per poter visualizzare ogni singolo indicatore.

Informazioni sul prodotto	Display
Indice servizio clienti (KI)	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	95.
Numero di fabbricazione 2	05

- 3 Toccando nuovamente il simbolo  si accede alle impostazioni di base.
Sugli indicatori si accendono **c 1** e **00** come preimpostazione.



- 4 Toccare ripetutamente il simbolo  finché non compare la funzione desiderata.
- 5 Infine selezionare l'impostazione desiderata con il selettore Tipp.



- 6 Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

Uscire dalle impostazioni base

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

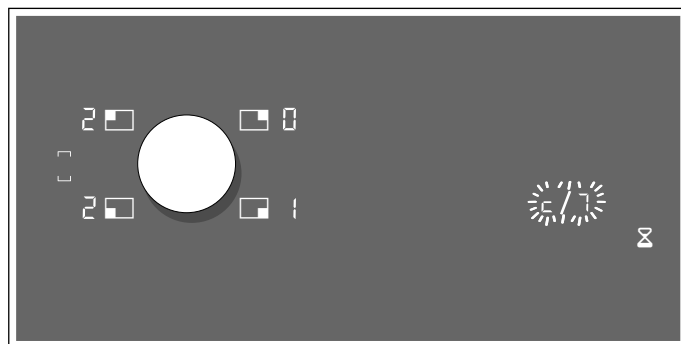
Test per stoviglie

Con questa funzione la rapidità e la qualità del processo di cottura vengono verificate a seconda della stoviglia.

Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dalla zona di cottura utilizzata.

- 1 Collocare la stoviglia fredda, con ca. 200 ml di acqua, al centro della zona di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della stoviglia.
- 2 Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **c 7**.
- 3 Toccare il campo di regolazione. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia **—**.
La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi sull'indicatore delle zone di cottura compare il risultato relativo alla qualità e alla rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato

- | | |
|---|---|
|  | La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.* |
|  | La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.* |
|  | La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato. |

* Se dovesse esserci una zona di cottura più piccola, testare nuovamente la stoviglia su una zona di cottura più piccola.

Per attivare nuovamente questa funzione, toccare il campo di regolazione.

Avvertenze

- Se la zona di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldata soltanto il centro della stoviglia, non garantendo così risultati soddisfacenti o impeccabili.
- Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → "Impostazioni base"
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione"

Pulizia

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Piano di cottura

Pulizia

A cottura ultimata pulire sempre il piano di cottura. In questo modo i residui incrostati non vengono bruciati. Pulire il piano di cottura soltanto quando l'indicatore calore residuo è spento.

Pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo in modo che non si formino macchie di calcare.

Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo. Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in alcun caso:

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

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

I raschietti adatti sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza clienti o nel nostro negozio online.

Con spugne speciali per il trattamento dei piani di cottura in vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

Possibili macchie

Residui di calcare e di acqua	Pulire il piano di cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detergente per piani di cottura in vetroceramica.*
-------------------------------	---

Zucchero, amido di riso o plastica	Pulire subito. Utilizzare un raschietto per vetro. Attenzione: pericolo di ustione.*
------------------------------------	--

* Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.

Avvertenza: Non utilizzare alcun detergente quando il piano di cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.

Telaio del piano di cottura

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

- Utilizzare solo soluzione di lavaggio calda.
- Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.
- Non impiegare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.

Selettore Tapp

Per la pulizia del selettore Tapp è meglio utilizzare una soluzione di lavaggio tiepida. Non impiegare detergenti aggressivi o abrasivi. Non lavare il selettore Tapp nella lavastoviglie o nell'acqua di lavaggio. Il pannello comandi potrebbe danneggiarsi.

Sensore temperatura senza cavo

Sensore temperatura

Pulire il sensore di temperatura con un panno umido. Non lavare mai in lavastoviglie. Non immergere in acqua, né lavare sotto acqua corrente.

Rimuovere il sensore di temperatura dopo la cottura dalla pentola. Conservare in un luogo pulito e sicuro ad esempio nell'imballaggio e non in prossimità di fonti di calore.

Patch di silicone

Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Avvertenza: Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.

Finestra del sensore di temperatura

La finestra del sensore deve essere sempre asciutta e pulita. Procedere come segue:

- Rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure bastoncini cotonati e un detergente per vetri.

Avvertenze

- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Uso

Perché non posso accendere il piano di cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?

È attivata la sicurezza bambini. Applicare il selettore Tapp sul Tapp pad.

Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → "Sicurezza bambini"

Perché viene emesso un segnale acustico?

Rimuovere liquidi e residui di cibo dal pannello di comando. Rimuovere tutti gli oggetti presenti sul pannello di comando.

Le istruzioni per la disattivazione del segnale acustico si trovano nel capitolo → "Impostazioni base"

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

A seconda delle caratteristiche del fondo della stoviglia si possono riscontrare dei rumori durante il funzionamento. Questi rumori sono normali per la tecnologia a induzione e non sono indice di alcun difetto.

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

Si verifica durante la cottura a un livello elevato. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di cottura.

Sibilo intenso:

Si verifica quando la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare riempiendo la stoviglia con acqua o alimenti.

Scoppiettio:

Si verifica per recipienti composti da strati sovrapposti di materiali diversi o in caso di utilizzo contemporaneo di stoviglie di diverse dimensioni e diversi materiali. Il volume del rumore può variare a seconda della quantità e dal tipo di preparazione delle pietanze.

Tonalità elevate dei sibili:

Si verificano quando due zone di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali tonalità scompaiano o diminuiscano, abbassando il livello di cottura.

Rumore della ventola:

Il piano di cottura dispone di una ventola che si attiva alle elevate temperature. La ventola può continuare a funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora troppo eccessiva.

Stoviglie

Quale stoviglia è adatta per il piano di cottura a induzione?

Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano di cottura a induzione sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione".

Perché la zona di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?

La zona di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa.

Accertarsi che la zona di cottura, sulla quale è collocata la stoviglia, sia accesa.

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sulla zona di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative al tipo, alla dimensione e al posizionamento della stoviglia sono contenute nei capitoli → "Cottura con induzione", → "Funzione flex" e → "Funzione transfer"

Stoviglie

Perché è necessario così tanto tempo prima che la stoviglia si riscaldi oppure perché non si riscalda a sufficienza nonostante sia stato impostato un livello di cottura alto?

La stoviglia è troppo piccola per la zona di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sulla zona di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Informazioni relative al tipo, alla dimensione e al posizionamento della stoviglia sono contenute nei capitoli → "Cottura con induzione", → "Funzione flex" e → "Funzione transfer"

Pulizia

Come si pulisce il piano di cottura?

I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detergenti per la pulizia della vetroceramica. Si consiglia di non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi, detersivi per lavastoviglie (concentrati) o panni abrasivi.

Ulteriori informazioni relative alla pulizia e alla cura del piano di cottura si trovano nel capitolo → "Pulizia"

Anomalie, che cosa fare?

Di norma le anomalie sono semplici da eliminare. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Display	Possibile causa	Eliminazione del guasto
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta. L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. Anomalia del sistema elettronico.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica. Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
Viene emesso un segnale acustico	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
<i>F2/E8207</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano di cottura.
<i>F4/E8208</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	
<i>F5</i> + livello di cottura e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile continuare la cottura.
<i>F5</i> e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere alcuni secondi. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
<i>F1/F6</i>	La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.
<i>F8</i>	La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Vedere il capitolo → "Disinserimento automatico"
<i>F9</i>	Non può essere attivata la funzione flex.	Verificare l'indicatore di errore: a tale scopo toccare una superficie di comando qualunque. Con le restanti zone di cottura è possibile cucinare come di consueto. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>E8202</i>	Il sensore di temperatura si è surriscaldato e la zona di cottura è stata spenta.	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di temperatura e attivare nuovamente la funzione.
<i>E8203</i>	Il sensore di temperatura si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	Se il sensore di temperatura non viene utilizzato, rimuovere le stoviglie e collocarle a distanza da altre zone cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo la zona di cottura.
<i>E8204</i>	La batteria del sensore di temperatura è vuota.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituire le batterie".
<i>E8205</i>	Il sensore di temperatura non è più collegato.	Disattivare e riattivare infine la funzione.
<i>E8206</i>	Il sensore di temperatura è rotto/difettoso.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il display del sensore di temperatura non si illumina	Il sensore di temperatura non risponde e il display non si illumina.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituire le batterie". Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore di temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore di temperatura al piano cottura. Se il problema perdura, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

Display	Possibile causa	Eliminazione del guasto
L'indicatore sul sensore di temperatura lampeggia due volte.	La batteria del sensore di temperatura è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituire le batterie".
L'indicatore sul sensore di temperatura lampeggia tre volte.	Il sensore di temperatura non è più collegato.	Tenere premuto il simbolo sul sensore di temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore di temperatura al piano cottura.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Mettersi in contatto con l'ente di fornitura dell'energia elettrica.
<i>U400</i>	Il piano di cottura non è collegato correttamente.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Accertarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
<i>dE</i>	La modalità demo è attivata	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando a piacere. La modalità demo è disattivata.
Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.		

Avvertenze

- Se sull'indicatore compare *E*, tenere premuto il sensore della zona di cottura corrispondente, per poter leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano di cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.

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



9001068175 nl, it (960218)