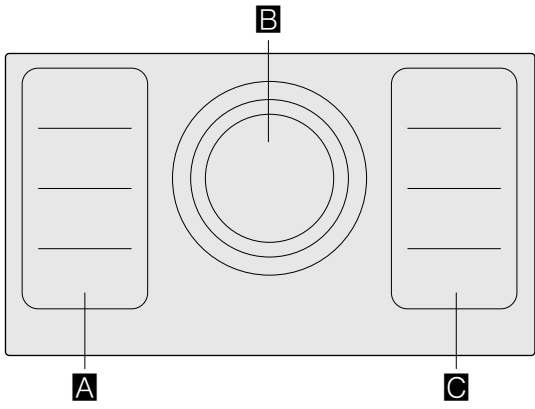







Gaggenau
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

VI 492

Kookplaat
Piano di cottura



		i_2^*	b^*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 21 	2.200 W	3.700 W
	Ø 26 	2.600 W	3.700 W
	Ø 32 	3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	4
Belangrijke veiligheidsinstructies	5
Oorzaken van schade	7
Overzicht	7
Bescherming van het milieu	8
Tips om energie te besparen	8
Milieuvriendelijk afvoeren	8
Koken met inductie	8
Voordelen bij koken met inductie	8
Pannen	8
Het apparaat leren kennen	10
Het bedieningspaneel	10
Bedieningsknop	11
De kookzones	11
Restwarmte-indicatie	11
Speciale accessoires	11
Apparaat bedienen	12
Kookzone instellen	12
Kookadvies	12
Wok-functie	14
Wok en wokaccessoires	14
Koken met de wok	14
Activeren	14
Deactiveren	14
Tabel	15
Flexibele kookzone	16
Tips voor het gebruik van pannen	16
Als twee onafhankelijke kookplaten	16
Als afzonderlijke kookplaat	16
Timerfuncties	17
De kookwekker	17
Stopwatch-functie	17
PowerBoost-functie	18
Activeren	18
Deactiveren	18
Braadsensor	18
Voordelen bij het bakken en braden	18
Pannen voor de braadsensor	18
Temperatuurstanden	19
Tabel	19
Zo stelt u in	21

Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden	21
Automatische veiligheidsuitschakeling	21
Basisinstellingen	22
Zo komt u bij de basisinstellingen:	23
Vormtest	24
Reinigen	25
Kookplaat	25
Omlijsting van de kookplaat	25
Bedieningsknop	25
Wok opzetting	25
FAQ	26
Wat te doen bij een storing?	27
Demomodus	28
Servicedienst	28
Productnummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-Nr.)	28

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

⚠ 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.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

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 uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kinderalies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalies kunnen tot ongevallen leiden.

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 15 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.

Draagt u een actief geïmplanteerd medisch apparaat (bijv. een pacemaker of defibrillator), ga dan na of uw arts voldoet aan de richtlijn 90/385/EWG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 evenals DIN EN 45502-2-1 en DIN EN 45502-2-2 en dat het apparaat conform VDE-AR-E 2750-10 gekozen, geïmplanteerd en geprogrammeerd is. Is aan deze voorwaarden voldaan en worden bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen gebruikt, dan kan deze inductiekookplaat - als het op de juiste manier gebeurt - zonder bezwaar worden gebruikt.

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

⚠ Waarschuwing – 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.
- Kookplaten mogen niet worden afgedekt. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

⚠ Waarschuwing – 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, na elk gebruik, altijd de kookzones uit met de knoppen. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

⚠ Waarschuwing – 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.

⚠ Waarschuwing – Storingsgevaar!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.

Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper
	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 pannenbodems maken krassen op de kookplaat	Controleer het kookgerei
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten
	Slijtage door het kookgerei	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Defecten	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper

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: pannefabrikanten 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.

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.

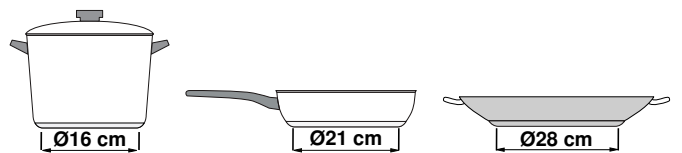
Pannen

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.

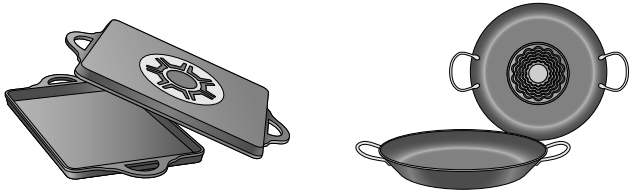


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Gedetailleerde informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u hier

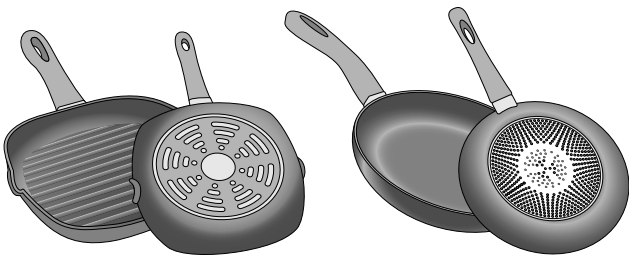


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- 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

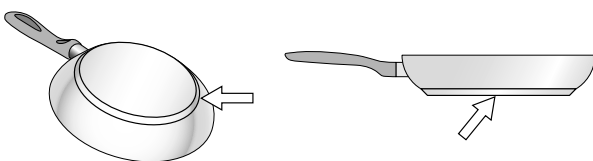
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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 warmtetoever.



Geen pan of een ongeschikte grootte

Wordt er geen pan op de gekozen kookzone geplaatst of hij is niet van het juiste materiaal gemaakt of heeft hij niet de juiste grootte, dan begint de kookzone-indicatie te knippen. De juiste pan op de kookzone plaatsen, zodat de indicatie niet meer knippert. Duurt dit langer dan 9 minuten, dan schakelt 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.

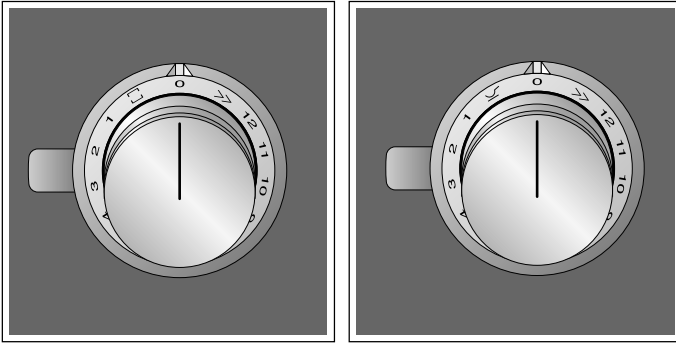
Herkenning van de pan

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.

Automatische herkenning bij kookzones met twee of drie ringen

Deze kookzones kunnen kookgerei van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van het kookgerei past de kookzone zich automatisch aan door een kookzone met een, twee of drie ringen te activeren. Zo wordt het juiste vermogen ingezet om een goed resultaat te krijgen.

Bedieningsknop



Met de bedieningsknoppen kunt u de kookstand, de PowerBoost-functie, de flexzone en de wokfunctie kiezen.

1	Laagste kookstand
12	Hoogste kookstand
>>	PowerBoost-functie
□	Flexzone geactiveerd
☞	Wokfunctie

De bedieningsknoppen zijn voorzien van een lichtring die voor elke functie een optische indicatie heeft. De lichtring verandert van kleur wanneer bepaalde functies of processen worden geactiveerd.

De kookzones

Kookzones		
☐ / ○	Kookzone met één kring	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft.
◎	Kookzone met drie ringen	De kookzone schakelt automatisch bij wanneer er kookgerei wordt gebruikt waarvan de bodem overeenkomt met de buitenste zone (◎ of ◎).
☐	Flexzone	Zie het hoofdstuk

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductie - zie paragraaf → "Koken met inductie"

Restwarmte-indicatie

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

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

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

en de lichtring van de bedieningsknop knippert.

Wordt de pan tijdens het koken van de kookzone genomen, dan knippert de kookstandindicatie en is de bedieningsknop oranje verlicht.

Draai de bedieningsknop in de stand 0.

Wordt de kookzone uitgeschakeld, dan is de restwarmte-indicatie verlicht en knippert de bedieningsknop. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

Speciale accessoires

Bij uw speciaalzaak kunt u de volgende accessoires krijgen.

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

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

Apparaat bedienen

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

Kookzone instellen

Met de bedieningsknop de gewenste kookstand instellen.

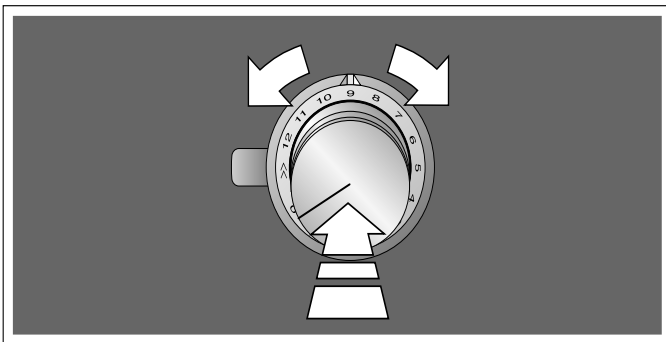
0	Kookzone uit.
Kookstand 1	laagste stand
Kookstand 12	hoogste stand

Aanwijzingen

- Om de gevoelige onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of elektrische overbelasting, kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.
- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

Kookstand kiezen

De bedieningsknop indrukken en in de gewenste kookstand draaien.



In de kookzone-indicatie is de gekozen kookstand verlicht. De lichtring van de bedieningsknop is verlicht.

Kookzone uitschakelen

Draai de bedieningsknop in de stand 0.

De restwarmte-indicatie is verlicht en de lichtring van de bedieningsknop knippert tot de kookzone afgekoeld is.

Aanwijzing: Staat er geen pan op de kookzone of wordt hij niet herkend, dan knippert de gekozen kookstand en is de lichtring van de bedieningsknop oranje verlicht. Na ca. 9 minuten gaat de kookzone uit.

In dit geval knippert de lichtring van de bedieningsknop. De bedieningsknop opnieuw in de stand 0 draaien. De lichtring knippert niet meer.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoepen en stevige, gebonden sauzen zo nu en dan roeren.
- Met het oog op het voorverwarmen kookstand 10 - 12 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
- Na de bereiding de pan tot het opdienen gesloten houden.
- Bij de bereiding met de snelkookpan de instructies van de fabrikant in acht nemen.
- Gerechten niet te lang garen, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder resultaat dient u erop te letten dat de olie niet rookt.
- Uw gerechten krijgen een mooie, bruine kleur wanneer u ze na elkaar bakt in kleine porties.
- Het kookgerei kan tijdens de bereiding zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Adviezen voor een energie-efficiënte bereiding 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	Bereidingsmethoden	Voorbeelden
11 - 12	Aan de kook brengen Aanbraden Verwarmen Opkoken Blancheren	Water Vlees Vet/olie, vloeistoffen Soepen, sauzen Groente
7 - 10	Braden	Vlees, aardappels
6 - 8	Braden	Vis
8 - 9	Bakken Verder koken in de open pan	Gerechten met bloem en eieren, bijv. pannenkoeken Deegwaren, vloeistoffen
7 - 8	Bruin bakken of braden Roosteren Uitbakken Reduceren	Bloem, uien Amandelen, paneermeel Spek, bacon Fonds, sauzen
6 - 7	Garen in open vorm	Knoedels, balletjes, vulling voor de soep, gepocheerde eieren
5 - 6	Garen in open vorm	Gekookte worstjes
6 - 7	Stomen Stomen Stoven	Groente, aardappels, vis Fruit, groente, vis Rollade, gebraden vlees, groente
3 - 4	Stoven	Goulash
4 - 5	Koken met deksel	Soepen, sauzen
3 - 4	Ontdooien Wellen Stremmen	Diepvriesproducten Rijst, peulvruchten, groente Eiergerechten, bijv. omelet
1 - 2	Verwarmen / Warmhouden	Soepen, groente in saus
1	Verwarmen / Warmhouden Smelten	Eenpansgerechten Boter, chocolade

Wok-functie

De wokfunctie is alleen geschikt voor de wokpan en de wokaccessoires en niet voor andere pannen.

Wok en wokaccessoires

(Niet inbegrepen bij het apparaat)

Wokpan en wokhouder zijn verkrijgbaar bij onze verkooppartner Gaggenau.

De bodem van de wokpan is rond, daarom kan hij alleen met een wokhouder worden gebruikt.

Tijdens het koken de wok vast aan de wokhouder bevestigen. Zet de wokhouder altijd in het midden van de kookzone.

Geen lege wokpan verwarmen.

Een afgeronde speciale spatel (chan) of een houten spatel met lange steel gebruiken.

Om de gerechten uit de pan te nemen een pollepel gebruiken. Gerechten die in heet vet of veel saus bereid zijn kunt u het eenvoudigst met een schuimspaan uitnemen.

Voor het stoven een bamboekorf gebruiken.

Aanwijzingen

- Wok en wokhouder uitsluitend gebruiken met de wokfunctie.
- De wokhouder niet in de vaatwasmachine reinigen.

Koken met de wok

Een bijzondere kookmethode bij het wok-koken is het sauteren. De kleingesneden ingrediënten worden in zeer korte tijd bij een hoge temperatuur en onder voortdurend roeren gekookt. In de grote, ronde pan kunt net als in een normale pan alle ingrediënten snel en gemakkelijk omroeren en keren. De ingrediënten bakken niet aan door het roeren. In het midden van de pan wordt overbodig vet verzameld. De vleesporiën gaan dicht en het vlees blijft sappig. De groente blijft knapperig. Aroma en vitaminen blijven behouden.

Aanwijzing: Met de wok kunt u sneller koken dan met een gewone pan. Om deze reden dienen alle ingrediënten al voorafgaand aan de bereiding voorbereid te zijn. Even belangrijk is de volgorde waarin de ingrediënten kunnen worden toegevoegd: eerst dienen ingrediënten met een langere bereidingstijd (vezelrijke groente zoals wortelen) te worden toegevoegd, ingrediënten met een kortere bereidingstijd (bijv. paddestoelen, taugé) dienen pas aan het einde te worden toegevoegd.



Hierbij gaat u als volgt te werk:

- De wok inwrijven met olie. Geschikt hiervoor zijn arachide- of sojaolie.
- De levensmiddelen even klein maar niet te klein snijden, om snel aanbranden te voorkomen.
- De olie verwarmen tot kort voor het rookpunt; nu kan met het sauteren worden begonnen.
- Bij de bereiding van grote hoeveelheden kunt u het beste per portie sauteren, omdat anders niet alle ingrediënten zich tegelijkertijd op de bodem van de wokpan bevinden.

Attentie!

Tijdens het koken worden wok en wok-accessoires zeer heet. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven. De wokaccessoires pas verwijderen wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.


Activeren

De bedieningsknop indrukken en in de stand  draaien. Na enkele seconden klinkt er een signaal en is de indicatie  verlicht.

De functie is geactiveerd.

Met de bedieningsknop de gewenste kookstand instellen.

Deactiveren

Draai de bedieningsknop in de stand 0. De indicatie  verdwijnt, de restwarmte-indicatie verschijnt en de lichtring van de bedieningsknop knippert.

De functie is gedeactiveerd.

Tabel

	Voorverwarmingsstand	Kookstand
Grote waterhoeveelheden verwarmen		Powerboost
Sauteren		
Verse producten, bijv. groente	-	10 - 11
Diepvriesproducten, bijv. gesauteerde groente en kip	-	11 - 12
Frituren (100-200 g per portie in 1 l olie, per portie frituren)		
Verse producten, bijv. loempia's	12	8 - 9
Diepvriesproducten, bijv. loempia's	12	8 - 9
Diepvriesgroente in tempuradeeg	12	10 - 11
Groente in tempuradeeg	12	9 - 10
Koken zonder deksel		
Soep	12	6 - 7
Fondue		
Kaasfondue	6	3 - 4
Chocoladefondue	8	3 - 4
Sauzen voorbereiden		
Bijv. teriyaki-saus	-	2 - 3
Warmhouden	-	1 - 2

Flexibele kookzone

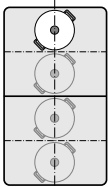
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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.

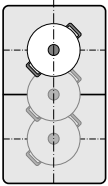
Tips voor het gebruik van pannen

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

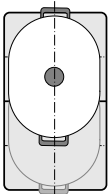
Als afzonderlijke kookzone



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

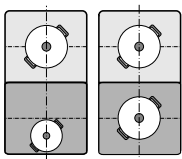


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



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 met elkaar verbinden


- 1 Kookgerei plaatsen. Draai een van de bedieningsknoppen in de stand .
- 2 De kookstand kiezen met de andere bedieningsknop. De indicatie  is verlicht. De kookstand is verlicht in de indicaties van de beide kookzones.

De flex-kookzone is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

De kookstand wijzigen met de bedieningsknop waarmee eerder de kookstand is gekozen.


Een nieuwe pan toevoegen

De nieuwe pan plaatsen. De bedieningsknop waarmee de flex-kookzone gekozen is in de stand 0 en vervolgens opnieuw in de stand  draaien.

De nieuwe pan wordt herkend en de eerder gekozen kookstand blijft behouden.

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

Draai de bedieningsknop waarmee de flex-kookzone gekozen is in de stand 0. De indicatie  is verlicht.

De flex-kookzone is gedeactiveerd. Beide kookzones functioneren verder als twee onafhankelijke kookzones.

Aanwijzing: Wanneer u de kookplaat uit- en later weer inschakelt, wordt de flexibele kookzone weer omgeschakeld naar twee onafhankelijke kookplaten.

Timerfuncties

Uw kookplaat beschikt over twee timer-functies:







- Kookwekker
- Stopwatch

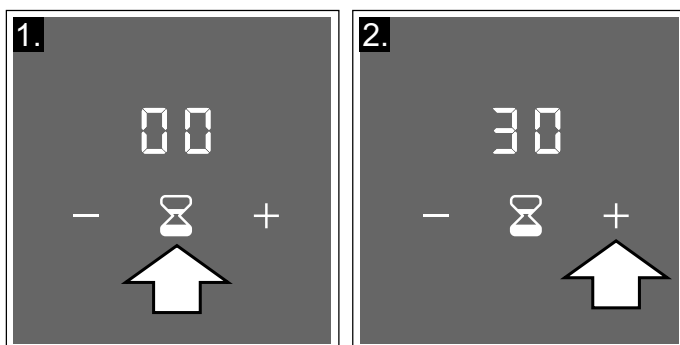
De kookwekker



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 stelt u in

- 1 Het symbool  aanraken waarin de kookwekker-indicatie verlicht is  en de symbolen  en .
- 2 Binnen de volgende 10 seconden instellen met de symbolen  en .



Aanwijzing: Wordt het symbool  of  ingedrukt gehouden, dan kan de bereidingstijd sneller worden ingesteld.


- 3 Raak opnieuw het symbool  aan om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De tijd begint af te lopen.


Aanwijzing: Wordt de tijd niet binnen 10 seconden bevestigd, dan start de kookwekker automatisch.

Bereidingstijd veranderen of wissen

- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 De bereidingstijd met de symbolen  en  veranderen of op  instellen.
- 3 Het symbool  aanraken om de bereidingstijd te bevestigen.

Aan het einde van de bereidingstijd

Er klinkt een geluidssignaal. Op het display van de kookwekker knippert .




Raak het symbool  aan, de indicaties en het signaal verdwijnen.

Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die sinds de activering verstreken is.


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


Activeren

- 1 Kookstand kiezen. De indicatie  is verlicht.
- 2 Het symbool  aanraken. In de stopwatch-indicatie zijn  verlicht.


De tijd begint af te lopen.

Stopwatch onderbreken

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

Het symbool  opnieuw aanraken, de stopwatch start weer.

Deactiveren

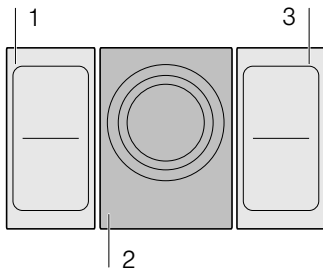
Het symbool  enkele seconden lang ingedrukt houden. De stopwatch wordt stilgezet en de stopwatch-indicaties verdwijnen.

De functie is gedeactiveerd.

PowerBoost-functie

Met de PowerBoost-functie kunnen grote hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met de betreffende kookstand **12**.

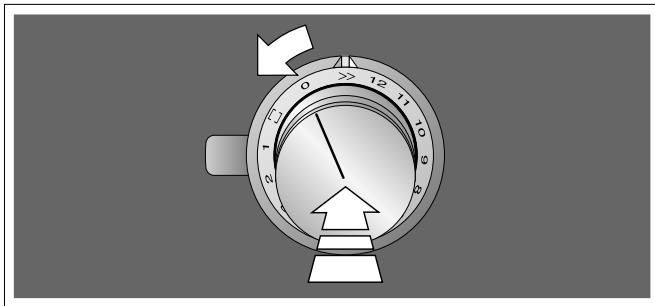
Deze functie is voor alle kookzones alleen beschikbaar wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is. Anders knipperen **P** en **12** op het display van de gekozen kookzone; vervolgens wordt automatisch de kookstand **12** ingesteld, zonder dat de functie wordt geactiveerd. Draai de bedieningsknop in dit geval op de stand 0.



Aanwijzing: In het flex-gebied kan de powerboost-functie ook worden geactiveerd wanneer er slechts één kookzone wordt gebruikt.

Activeren

Op de bedieningsknop drukken en in de stand **>>** draaien. De indicaties **P** en **>>** zijn verlicht.



De functie is geactiveerd.

Deactiveren

Bedieningsknop in de gewenste kookstand draaien. De indicaties **P** en **>>** gaan uit en de gekozen kookstand is verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan PowerBoost-functie automatisch uitschakelen, ter bescherming van de elektronica-elementen binnenin de kookplaat.

In dit geval wordt de kookstand **12** automatisch ingesteld. De bedieningsknop op de stand 0 of een gewenste kookstand draaien.

Braadsensor

Met deze functie is het mogelijk om te bakken met behoud van de juiste temperatuur van de pan.

Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de temperatuur te handhaven. Zo wordt energie bespaard en de olie of het vet niet oververhit.
- De braadfunctie meldt wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor toevoeging van de olie en vervolgens het toevoegen van de gerechten heeft bereikt.

Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen. Anders wordt de functie niet juist geactiveerd. Er kan een spatbescherming worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn om te bakken en te braden. Worden boter, margarine, pure olijfolie of reuzel gebruikt, stel de temperatuurstand dan in op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.

Pannen voor de braadsensor

Voor de braadsensor zijn speciaal geschikte pannen verkrijgbaar. Deze optionele accessoires kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische dienst worden verkregen. Geef steeds het juiste referentienummer op.

- GP900001 pan met een diameter van 15 cm.
- GP900002 pan met een diameter van 19 cm.
- GP900003 pan met een diameter van 21 cm.
- GP900004 pan met een diameter van 28 cm. Alleen aanbevolen voor de kookzone met drie ringen.

De pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden slechts weinig olie nodig is.

Aanwijzingen

- De braadsensor is speciaal ingesteld op pannen van dit type.
- Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zet de pan in het midden van de kookzone.

- Op de flex-kookzone wordt de braadsensor bij een afwijkende grootte van de pan of een slecht geplaatste pan mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "Flexibele kookzone"
- Andere pannensoorten kunnen oververhit raken. De temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer het eerst met de laagste temperatuurstand en verander deze zo nodig.

Temperatuurstanden

Temperatuurstand	Geschikt voor
1 zeer laag	Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente en bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.
2 laag	Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.
3 laag gemiddeld	Het bakken of braden van vis en dikke producten, zoals bijv. gehaktballen en worstjes.
4 gemiddeld hoog	Het bakken van steaks, medium of well done, gepaneerde diepvriesproducten, dunne bakproducten zoals schnitzels, in reepjes gesneden vlees in saus, en groente.
5 hoog	Het bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. aardappelpannenkoekjes, gebakken aardappels en steaks rare (saignant).

Tabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke temperatuurstand geschikt is. De baktijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de grootte en kwaliteit van de gerechten variëren.

De ingestelde temperatuurstand varieert afhankelijk van de gebruikte pan.

Lege pan voorverwarmen, na het geluidssignaal de olie en het gerecht toevoegen.

	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees		
Schnitzel, on/gepaneerd	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletten*	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm dik)	5	6 - 8
Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	3	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	3	8 - 20
Hamburgers, gehaktballetjes, gevulde vleesballetjes*	3	6 - 30
Ragout, Gyros	4	7 - 12
Gehakt	4	6 - 10
Spek	2	5 - 8
Vis		
Vis, gebakken, heel, bijv. forel	3	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	3 - 4	10 - 20
Garnalen, krabben	4	4 - 8

* Regelmatig keren.

** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Eiergerechten		
Pannenkoeken**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Spiegelei	2 - 4	2 - 6
Roereieren	2	4 - 9
Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Aardappels		
Gebakken aardappels (van gekookte aardappels)	5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels)	4	15 - 25
Aardappelkoekjes**	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	2	50 - 55
Geglanceerde aardappels	3	15 - 20
Groente		
Knoflook, uien	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Paprika, groene asperges	3	4 - 15
In olie gestoofde groente, bijv. courgette, groene paprika	1	10 - 20
Paddestoelen	4	10 - 15
Geglanceerde groente	3	6 - 10
Grote uien	3	5 - 10
Diepvriesproducten		
Schnitzels	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Borst van gevogelte*	4	10 - 30
Kip-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Visfilet, on/gepaneerd	3	10 - 20
Vissticks	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Pangerechten, bijv. groentepannetje met kip	3	6 - 10
Loempia's	4	10 - 30
Camembert/Kaas	3	10 - 15
Sauzen		
Tomatensaus met groente	1	25 - 35
Bechamelsaus	1	10 - 20
Kaassaus, bijv. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Ingekookte sauzen, bijv. tomatensaus, Bolognese-saus	1	25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15 - 25
Diversen		
Camembert/Kaas	3	7 - 10
Voorgegaarde, droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta.	1	5 - 10
Croutons	3	6 - 10
Amandelen/walnoten/pijnboompitten	4	3 - 15

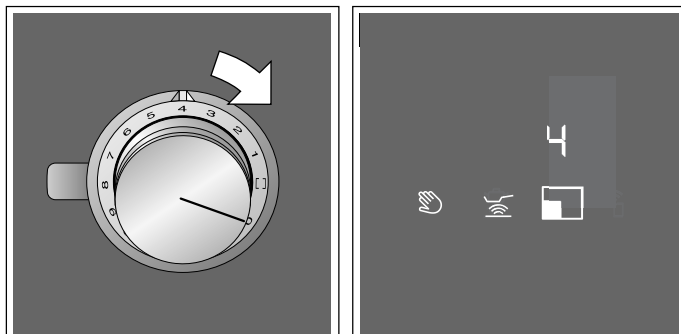
* Regelmatig keren.


** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

Zo stelt u in

Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Een lege pan op de kookzone plaatsen.

- 1 Met de bedieningsknop de gewenste temperatuurstand kiezen. Voor deze functie zijn de temperatuurstanden van 1 tot 5 beschikbaar, zie de tabel met temperatuurstanden.



- 2 Raak het symbool  aan, het is oranje verlicht. De indicatie **A** en de gekozen temperatuurstand lichten op.



De functie is geactiveerd.

De temperatuurindicatie **_**, **=** of **≡** en de gekozen temperatuurstand zijn verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal en verdwijnt de temperatuurindicatie.

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

Aanwijzingen

- Wordt er een temperatuurstand hoger dan 5 gekozen, dan wordt deze automatisch op 5 ingesteld. Draai de bedieningsknop in dit geval op de stand 5.
- Keer de gerechten, zodat ze niet aanbranden.


Braadsensor uitschakelen

De bedieningsknop waarmee de temperatuur gekozen is op de stand 0 draaien. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden

Wrijft u over het bedieningspaneel wanneer de kookplaat ingeschakeld is, dan kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Inschakelen: raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De indicaties van de actieve functies knipperen. Het bedieningspaneel is gedurende 10 minuten geblokkeerd. Het oppervlak van het bedieningspaneel kan nu worden schoongemaakt zonder dat de instellingen veranderen.

Uitschakelen: binnen de volgende 10 minuten opnieuw het symbool  aanraken.

Wordt de functie binnen deze 10 minuten niet geactiveerd, dan gaat de kookplaat uit.

Aanwijzingen

- De blokkeerfunctie beïnvloedt de bedieningsknop niet. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.
- Tijdens de blokkering is de stroomtoevoer van de kookplaat onderbroken. De kookzones kunnen nog heet zijn.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Voor uw bescherming is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Afhankelijk van de gekozen kookstand wordt de kookzone gedeactiveerd wanneer er na enige tijd geen actie is uitgevoerd.

Kookstand	Deactiveren na
1	10 uur
2 tot 4	5 uur
5 tot 7	4 uur
8	3 uur
9 tot 10	2 uur
11 tot 12	1 uur

Temperatuurstand braadsensor	Deactiveren na
1 tot 5	3 uur

Een geluidssignaal geeft aan dat de tijd is afgelopen. De lichtring van de geactiveerde bedieningsknop knippert. In de kookzone-indicatie is **FB** verlicht.

Draai de bedieningsknop in de stand 0. Het apparaat kan nu opnieuw zoals gebruikelijk worden ingeschakeld.

Basisinstellingen



Het apparaat heeft verschillende basisinstellingen. Deze basisinstellingen kunnen aan uw persoonlijke behoeften worden aangepast.

Indicatie	Functie
	Geluidssignalen
	<i>00</i> Alle geluidssignalen geactiveerd.*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> Alleen het foutsignaal geactiveerd.
	Power-management-functie.Totaalvermogen van de kookplaat begrenzen (watt)
	<i>0FF</i> Gedeactiveerd.*
	<i>1000</i> Laagste stand
	<i>1500</i>
	<i>2000</i>
	...
<i>c 2</i>	<i>9500</i> Hoogste stand van de kookplaat
	Pan controleren, resultaat van het bereidingsproces
	<i>0</i> Niet geschikt
	<i>1</i> Niet optimaal
<i>c 3</i>	<i>2</i> Geschikt
	Terugzetten naar de standaard instellingen
	<i>0FF</i> Individuele instellingen.*
<i>c 4</i>	<i>00</i> Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.




* Fabrieksinstellingen

Zo komt u bij de basisinstellingen:




De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

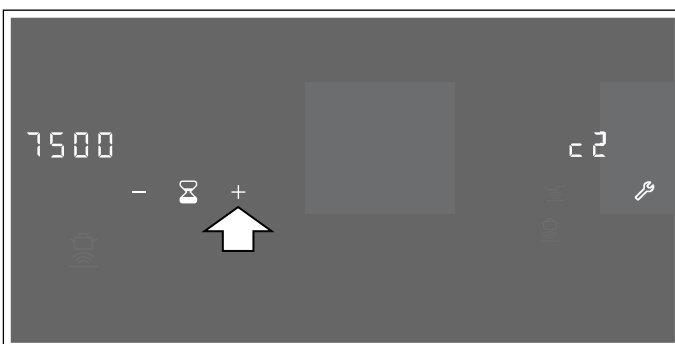
- 1 Een van de bedieningsknoppen indrukken en naar links in de stand >>draaien.
- 2 Draai de bedieningsknop naar rechts in de stand 1.
- 3 Draai de bedieningsknop naar links in de stand 0. Het symbool  is verlicht. De lichtring van de bedieningsknop is geel verlicht.
- 4 Raak het symbool  aan. De indicaties geven de productinformatie weer.


Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	05

- 5 Door het symbool  opnieuw aan te raken worden de basisinstellingen opgeroepen. In de indicaties lichten  en  op als voorinstelling.



- 6 Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
- 7 Vervolgens de gewenste instelling kiezen met de symbolen  en .




- 8 Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

Menu Basisinstellingen verlaten

- 1 De bedieningsknop naar links in de stand >>draaien.
- 2 De bedieningsknop naar rechts in de stand 1 draaien.
- 3 De bedieningsknop naar links in de stand 0 draaien.

Het symbool  en de lichtring van de bedieningsknop verdwijnen.

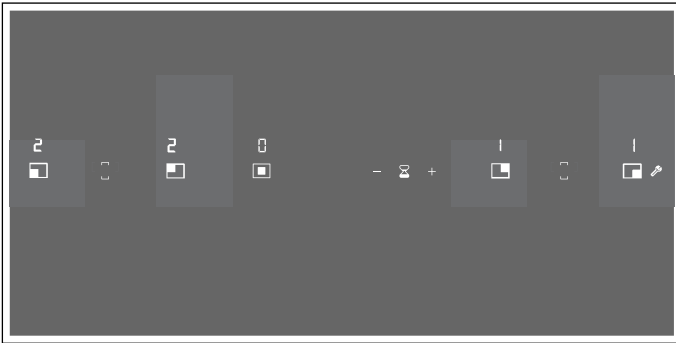
Vormtest

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 De pan bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water in het midden van de kookplaat zetten, die qua diameter het beste past bij de bodem van de pan.
- 2 Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **3**. De indicatie **OFF** is verlicht.
- 3 Symbool **+** of **-** aanraken. De indicatie **ON** is verlicht. Er klinkt een geluidssignaal en de indicaties van de kookzones zijn verlicht. De functie is geactiveerd.

De indicatie **ON** is verlicht. Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de kwaliteit en de snelheid van het bereidingsproces in de kookzone-indicaties.



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat	
OFF	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.*
2	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.

Om de functie opnieuw te activeren kiest u het symbool **+** of **-**.

Aanwijzingen

- Bij deze functie mogen de wok en wokaccessoires niet worden gebruikt.
- De flex-kookzone is als één kookzone ingesteld; controleer nu één pan.
- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de pan warm worden en valt het resultaat mogelijk niet optimaal of naar tevredenheid uit.
- 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 de hoofdstukken → "Koken met inductie" en → "Flexibele kookzone".

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 verwijdert 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 glaskeramiek 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 glaskeramiek 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.

Bedieningsknop

Uitsluitend warm zeepsop gebruiken. Geen schurende of scherpe reinigingsmiddelen gebruiken. Geen schrapers gebruiken, de bedieningsknop kan hierdoor beschadigd raken.

Citroen en azijn zijn niet geschikt om de bedieningsknop schoon te maken. Hierdoor kunnen matte plekken ontstaan.

Wok opzetting

De wok opzetting mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.

FAQ

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze wijzen niet op een defect.

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is te horen bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Diep fluiten:

Is te horen wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer er water of levensmiddelen in de pan worden gedaan.

Knisperen:

Is te horen bij pannen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van pannen van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de 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 inductiekoken vindt u in het hoofdstuk

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop de pan staat, is niet ingeschakeld.

Zorg ervoor dat de kookzone waarop de pan staat ingeschakeld is.

De pan is te klein voor de ingeschakelde kookzone of niet geschikt voor inductiekoken.

Ga na of de pan geschikt is voor inductiekoken en of hij 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 en

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

De pan is te klein voor de ingeschakelde kookzone of niet geschikt voor inductiekoken.

Ga na of de pan geschikt is voor inductiekoken en of hij 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 en

Hoe worden de kookzones met twee of drie ringen ingeschakeld?

Deze kookzones kunnen pannen van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan past de kookzone zich automatisch aan door de kookzone met één, twee of drie ringen te activeren. Zo is het juiste vermogen voor een goed bereidingsresultaat gegarandeerd.

Zeer geschikt zijn pannen die zo goed mogelijk overeenkomen met de grootte van de kookzones en een volledig ferromagnetische bodem hebben. Informatie over wat voor soort pannen geschikt zijn voor inductiekoken vindt u in het hoofdstuk

Reinigen

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

U bereikt optimale resultaten met speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramiek. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen voor vaatwasmachines (concentraten) of schoonmaakdoekjes.

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

Wat te doen bij een storing?

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 kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Er klinkt een signaal	Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De kookzone is uitgeschakeld. De lichtring van de bedieningsknop knippert.	Er is lang niet aan de bedieningsknop gedraaid. De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Het apparaat is te heet.	Draai de bedieningsknop in de stand 0. De kookzone opnieuw inschakelen. Let op de foutmelding op het bedieningspaneel.
De kookzone-indicatie knippert.	De pan wordt niet herkend. Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekoken.	Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van de pan overeenkomt met de kookzone. Draai de bedieningsknop in de stand 0. De kookzone opnieuw inschakelen.
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Keukenbenodigdheden van de kookzone verwijderen. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, is de kookzone voldoende afgekoeld. Draai de bedieningsknop in de stand 0. Vervolgens de kookstand instellen zoals gebruikelijk.
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Keukenbenodigdheden van de kookzone verwijderen. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, is de kookzone voldoende afgekoeld. Draai de bedieningsknop in de stand 0. Vervolgens de kookstand instellen zoals gebruikelijk.
F5 + kookstand en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken.	De pan verwijderen. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt doorgaan met koken.
F5 en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	De pan verwijderen. Enkele seconden wachten. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
F1/F6	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.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "Automatische veiligheidsuitschakeling"
E9000 E90 10	Buiten het normale bedrijfsgebied is de bedrijfsspanning verkeerd.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400	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.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

- 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.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.

Demomodus

Verschijnen de indicaties *DE ON*, dan is de demomodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op. Het apparaat loskoppelen van het stroomnet. 30 seconden wachten en het opnieuw aansluiten. Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten als volgt deactiveren:

- 1 Draai een van de bedieningsknoppen naar links in de stand **>>**.
 - 2 Draai dezelfde bedieningsknop naar rechts in de stand 1.
 - 3 Draai dezelfde bedieningsknop naar links in de stand 0.
De lichtring van de bedieningsknop is geel verlicht.
 - 4 Draai dezelfde bedieningsknop naar rechts in de stand 1. De indicatie *ON* is verlicht en de lichtring is groen.
5 seconden wachten. De indicatie *OFF* is verlicht en de verlichting van de lichtring verandert in geel.
- De demo-modus is gedeactiveerd.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

Productnummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-Nr.)

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op.

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

- Op de apparaatpas.
- Aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) is ook op de kookplaat van glaskeramiek te vinden. De index van de klantendienst (KI) en het fabricagenummer (FD-nr.) kunt u controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Zie hiervoor hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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	30
Importanti avvertenze di sicurezza	31
Cause dei danni	33
Panoramica	33
Tutela dell'ambiente	34
Consigli in materia di risparmio energetico	34
Smaltimento ecocompatibile	34
Cottura con induzione	34
Vantaggi della cottura a induzione	34
Recipienti	34
Conoscere l'apparecchio	36
Il pannello comandi	36
Manopola di comando	37
Le zone di cottura	37
Indicatore di calore residuo	37
Accessori speciali	37
Uso dell'apparecchio	38
Impostazione della zona di cottura	38
Consigli per la cottura	38
Funzione wok	40
Wok e accessori wok	40
Cottura con il wok	40
Attivazione	40
Disattivazione	40
Tabella	41
Area di cottura flessibile	42
Consigli per l'uso dei recipienti	42
Come due zone di cottura indipendenti	42
Come un'unica zona di cottura	42
Funzioni del timer	43
Contaminuti	43
Funzione cronometro	43
Funzione PowerBoost	44
Attivazione	44
Disattivazione	44
Sensore di cottura arrosto	44
Vantaggi durante la cottura	44
Padelle per il sensore di cottura	44
Livelli di temperatura	45
Tabella	45
Impostazione	47

Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia	47
Interruzione di sicurezza automatica	47
Impostazioni base	48
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	49
Test per stoviglie	50
Pulizia	51
Piano di cottura	51
Telaio del piano di cottura	51
Manopola di comando	51
Supporto per Wok	51
FAQ	52
Malfunzionamento, che fare?	53
Modalità demo	54
Servizio di assistenza clienti	55
Codice prodotto (N° E) e numero di produzione (N° FD)	55

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.com/zz/store

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.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

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 cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Utilizzare soltanto le protezioni o le griglie di protezione per i bambini approvate da noi. Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare 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 15 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.

Se avete un apparecchio medico attivo (pacemaker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in DIN EN 45502-2-1 che in DIN EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono inseriti utensili non metallici e stoviglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

⚠️ Avviso – Pericolo di incendi!

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

⚠️ Avviso – 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 i comandi. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

⚠ Avviso – 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.

⚠ Avviso – Pericolo di anomalia!

Questo piano di cottura dispone di una ventola posta nella parte inferiore. Sotto il piano cottura si trova un cassetto, nel quale non bisogna conservare oggetti piccoli o appuntiti, carta o canovacci. Poiché potrebbero essere aspirati e potrebbero quindi danneggiare la ventilazione e il processo di raffreddamento.

Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve essere rispettata una distanza minima di 2 cm.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Provedimento
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 cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi pentola o padella ruvidi graffiano il piano cottura	Verificare la stoviglia.
Variazioni cromatiche	Detergenti non appropriati	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
	Sfregamento causato dalle stoviglie	Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture concoidi	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.

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.

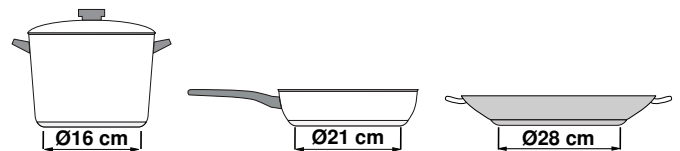
Recipienti

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.

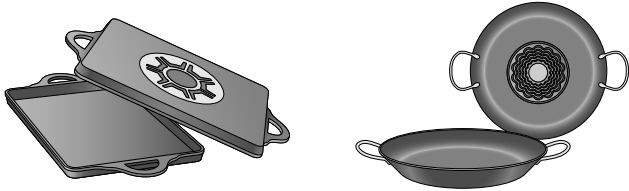


Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona. Leggere qui ulteriori informazioni sul posizionamento delle stoviglie

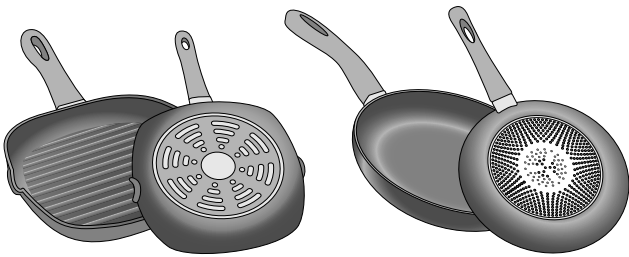


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo in materiale completamente ferromagnetico:

- 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

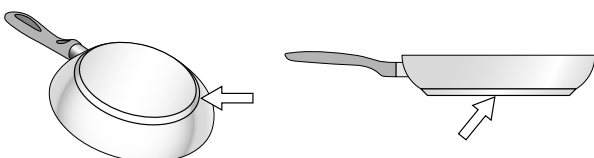
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- 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.



Stoviglia non presente o dimensione non adeguata.

Se sulla zona di cottura scelta non viene posizionata nessuna stoviglia o la stoviglia è di materiale non adatto e/o non è della dimensione adatta, l'indicatore delle zone di cottura inizia a lampeggiare. Per interrompere il lampeggiamento, appoggiare una stoviglia adeguata sulla zona di cottura. Il piano cottura si disattiva automaticamente quando la zona di cottura rimane spenta per più di 9 secondi.

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.

Riconoscimento automatico con zone di cottura a circuito doppio o triplo

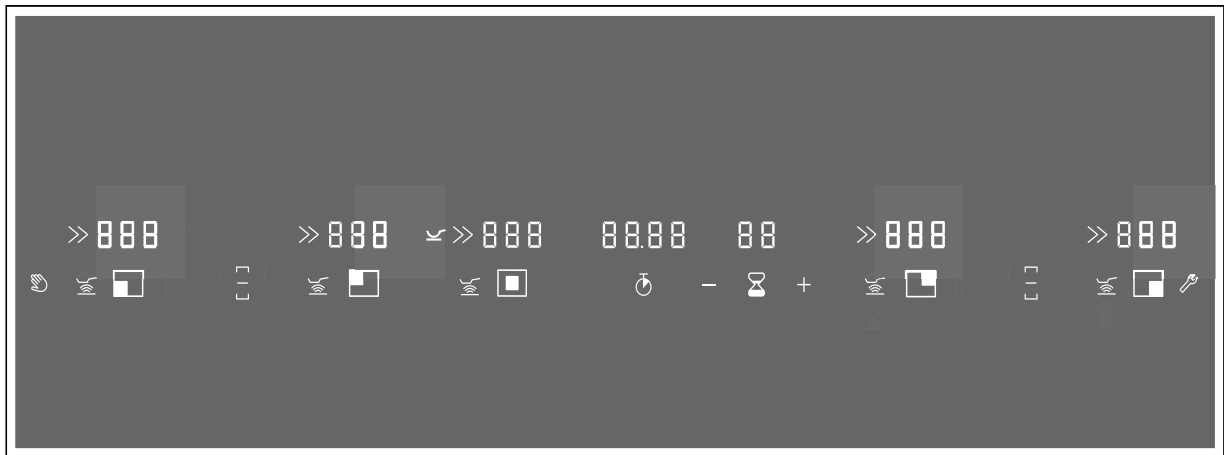
Queste zone di cottura possono riconoscere stoviglie di dimensioni differenti. Sulla base del materiale e delle caratteristiche della stoviglia, la zona di cottura si adatta automaticamente mediante l'attivazione della zona di cottura a circuito singolo, doppio o triplo, in modo da trasmettere la potenza corrispondente per un buon risultato di cottura.

Conoscere l'apparecchio

Le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura si trovano in → *Pagina 2*

Avvertenza: : A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Il pannello comandi



Superfici di comando

	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
	Sensore di cottura arrosto
	Impostazioni di base
	Scelta delle impostazioni
	Cronometro
	Contaminuti

Display

	Stato di funzionamento
	Livelli di cottura
	Calore residuo
	Contaminuti
	Cronometro
	Zona di cottura
	Funzione PowerBoost
	Zona flessibile attivata
	Zona flessibile disattivata
	Funzione wok
	Sensore di cottura arrosto
	Indicazione temperatura del sensore di cottura arrosto

Superfici di comando

Se il piano cottura si scalda, sono accesi i simboli delle superfici di comando disponibili in questo momento.

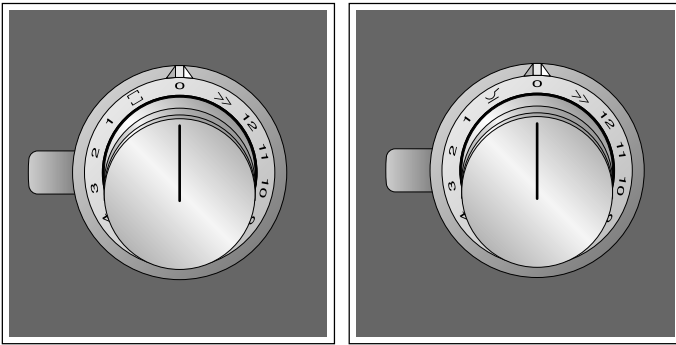
Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente. Viene emesso un segnale di conferma.

Avvertenze

- I simboli corrispondenti delle superfici di comando si accendono a secondo della disponibilità. Le superfici di comando disponibili sono illuminate di bianco. Non appena viene selezionata una funzione, si illumina di arancione.
- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

- Mai appoggiare le stoviglie calde al di fuori della zona di cottura o sul pannello di comando. Il sistema elettronico del pannello di comando potrebbe surriscaldarsi.

Manopola di comando



Con le manopole di comando è possibile selezionare il livello di cottura, la funzione PowerBoost e la funzione wok.

1	Livello di cottura minimo
12	Livello di cottura massimo
>>	Funzione PowerBoost
□	Zona flessibile attivata
☞	Funzione wok

Le manopole di comando sono dotate di un anello luminoso che ha una visualizzazione per ogni funzione. L'anello luminoso cambia di colore quando sono attivate determinate funzioni o processi.

Le zone di cottura

Zone di cottura		
☐ / ○	Zona di cottura a circuito singolo	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
◎	Zona di cottura a circuito triplo	La zona di cottura si accende automaticamente se viene impiegata una stoviglia, il cui fondo corrisponde alla zona più esterna (◎ o ◎).
☐	Zona flessibile	Vedere il capitolo

Utilizzare solo stoviglie adatte per la cottura a induzione - v. sezione → "Cottura con induzione"

Indicatore di calore residuo

Il piano 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 o se si è appena spento.

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

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

e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia.

Se durante la cottura la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura, l'indicatore del livello di cottura lampeggia e la manopola di comando si illumina di arancione.

Ruotare la manopola di comando in posizione 0.

Se la zona di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia. Anche se il piano cottura è già spento, la spia di calore residuo rimane acceso finché c'è una zona di cottura ancora calda.

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere acquistati dal vostro rivenditore di fiducia.

WP 400 001	Padella wok
WZ 400 001	Supporto per Wok
VA 420 000	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo
VA 420 001	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo e coperchio/listello di compensazione
VA 420 010	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio
VA 420 011	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio e coperchio/listello di compensazione

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

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.

Impostazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato con la manopola di comando.

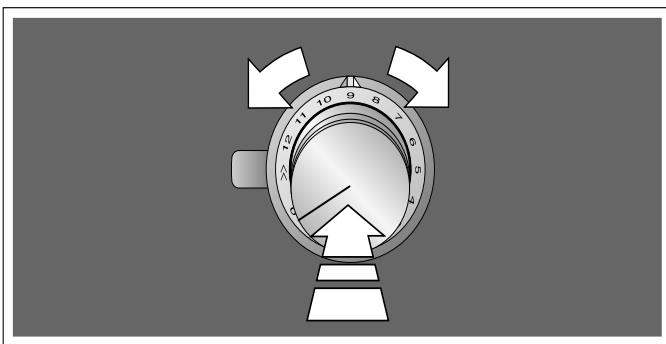
0	Zona di cottura Off.
Livello di cottura 1	Livello minimo
Livello di cottura 12	Livello massimo

Avvertenze

- Per proteggere i componenti più delicati dell'apparecchio dal surriscaldamento o dal sovraccarico elettrico, il piano cottura può temporaneamente diminuire la potenza.
- Per diminuire la formazione di rumore dell'apparecchio, il piano cottura può temporaneamente diminuire la potenza.

Selezionare il livello di cottura

Premere la manopola di comando e impostare il livello di cottura desiderato.



Il livello di cottura selezionato si illumina nel display delle zone di cottura. L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia.

Disattivazione della zona di cottura

Ruotare la manopola di comando in posizione 0.

La spia di calore residuo è ancora accesa e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia finché la zona cottura non è raffreddata.

Avvertenza: Se sulla zona di cottura non si trovano stoviglie o non ne viene riconosciuta la presenza, il livello di cottura della superficie selezionato lampeggia e l'anello luminoso della manopola di comando si illumina di arancione. Dopo ca. 9 minuti la zona di cottura si spegne.

in tal caso l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia. Ruotare nuovamente la manopola di comando in posizione 0, l'anello luminoso smette di lampeggiare.

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 10-12.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di 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 contaminuti.
- Per un risultato più sano fare attenzione che l'olio non arrivi al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Utilizzare le 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	Metodi di cottura	Esempi
11 - 12	Cottura iniziale	acqua
	Rosolatura	Carne
	Riscaldare	Grasso/olio, liquidi
	Portare a cottura	Minestre, salse
	Sbollentare	Verdura
7 - 10	Cottura arrosto	Carne, patate:
6 - 8	Cottura arrosto	Pesce
8 - 9	Cottura al forno	Farinacei e/o piatti di uova, es. crêpe
	Continuare la cottura in una stoviglia aperta	Pasta, liquidi
7 - 8	Doratura	Farina cipolle
	Tostatura	Mandorle, pangrattato
	Sciogliere	Speck/pancetta affumicata
	Riduzione	Fondi, salse
6 - 7	Stufare in stoviglia aperta	Canederli, gnocchi, pastina, uova in camicia
5 - 6	Stufare in stoviglia aperta	Salsicce bollite
6 - 7	Cottura a vapore	Verdure, patate e pesce
	Stufare	Verdura, frutta, pesce
	Stufare	Involtini, arrosto, verdure
3 - 4	Stufare	Gulasch
4 - 5	Cottura con coperchio	Minestre, salse
3 - 4	Scongelamento	Prodotti surgelati
	Ammollare	Riso, legumi, verdure
	Far rapprendere	Piatti a base di uova, es. omelett
1 - 2	Riscaldare/mantenere in caldo	Minestre, verdure in salsa
1	Riscaldare/mantenere in caldo	Pasticci
	Fondere	Burro, cioccolata

Funzione wok

La funzione Wok è solo per la padella wok e i suoi accessori e non è adatta per altre stoviglie.

Wok e accessori wok

(Non compreso nell'apparecchio)

La padella wok ed il relativo supporto possono essere acquistati tramite il nostro partner commerciale Gaggenau.

Il fondo della padella wok è arrotondato, pertanto può essere utilizzato solo con un supporto.

Durante la cottura fissare il wok saldamente al suo supporto. Collocare sempre il supporto wok al centro della zona di cottura.

Non scaldare mai un wok vuoto.

Utilizzare una speciale paletta arrotondata (Chan) o una spatola in legno dal manico lungo

Per estrarre le pietanze utilizzare un mestolo piatto. Gli alimenti che sono preparati in burro caldo o in salsa abbondante è meglio che siano estratti con una schiumarola.

Per stufare utilizzare un cestello di bambù.

Avvertenze

- Utilizzare il wok e il supporto wok esclusivamente con la funzione wok.
- Non lavare il supporto wok in lavastoviglie.

Cottura con il wok

Il particolare metodo di cottura con il wok è la cottura al salto. Gli ingredienti tagliati fini sono cotti in tempi brevissimi ad alta temperatura, continuando a mescolare. Nella grande padella rotonda si possono mescolare velocemente e facilmente tutti gli ingredienti e girarli come in una padella normale. Se mescolati, gli ingredienti non attaccano. Il grasso in eccesso si raccoglie al centro della padella. I pori della carne si chiudono e la carne rimane sughosa. La verdura rimane croccante. Aroma e vitamine rimangono intatti.

Avvertenza: Con il wok si cuoce più velocemente che con le padelle tradizionali. Per questo motivo tutti gli ingredienti dovrebbero essere preparati già prima della cottura. È anche importante la sequenza con la quale sono inseriti gli ingredienti: quelli con tempi di cottura più lunghi (verdura ricca di fibra, ad es. le carote) dovrebbero essere messi per primi, gli ingredienti con tempi di cottura più brevi (es. funghi, germogli) dovrebbero essere aggiunti alla fine.



Procedere nel modo seguente:

- Mettere un filo d'olio nel wok. Molto adatto è l'olio di arachidi o di soia.
- Tagliare gli alimenti tutti uguali e non troppo piccoli per evitare che brucino.
- Scaldare l'olio fino a poco prima del punto di fumo, quindi iniziare con la cottura al salto.
- In caso di preparazione di grandi quantità, si raccomanda di cuocere al salto una porzione alla volta, perché diversamente non tutti gli ingredienti si trovano sul fondo del wok allo stesso tempo.

Attenzione!

Il wok e gli accessori wok sono molto caldi durante la cottura. Tenere lontano dai bambini. Rimuovere gli accessori wok soltanto quando la spia di calore residuo è spenta.


Attivazione

Ruotare la manopola di comando e portarla in posizione . Dopo alcuni secondi risuona un segnale acustico e il display  si illumina.

La funzione è attivata.

Impostare il livello di cottura desiderato con la manopola di comando.

Disattivazione

Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Il display  si spegne, la spia di calore residuo è accesa e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia.

La funzione è stata disattivata.

Tabella

	Livello di preriscaldamento	Livello di cottura
Riscaldare grandi quantità d'acqua		PowerBoost
Cottura al salto		
Prodotti freschi, ad es. verdure	-	10 - 11
Prodotti surgelati, ad es. verdure al salto e pollo	-	11 - 12
Friggere (friggere 100-200 g per porzione progressivamente in 1 l di olio)		
Prodotti freschi, ad es. involtini primavera	12	8 - 9
Prodotti surgelati, ad es. involtini primavera	12	8 - 9
Verdure surgelate in tempura	12	10 - 11
Verdure in tempura	12	9 - 10
Cottura senza coperchio		
Minestra	12	6 - 7
Fonduta		
Fonduta di formaggio	6	3 - 4
Fonduta di cioccolato	8	3 - 4
Preparazione di salse		
es. salsa Teriyaki	-	2 - 3
Scaldavivande	-	1 - 2

Area di cottura flessibile

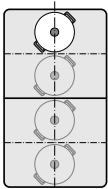
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se la zona di cottura flessibile è in funzione, viene attivata soltanto la zona su cui è collocata la stoviglia.

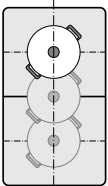
Consigli per l'uso dei recipienti

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

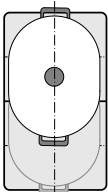
Come un'unica zona di cottura



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

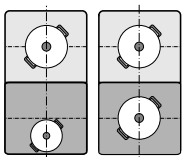


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



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.

Collegamento di entrambe le zone di cottura


- 1 Posizionare la stoviglia. Ruotare una delle manopole di comando in posizione .
- 2 Selezionare il livello di cottura con l'altra manopola di comando. L'indicatore  si accende. Il livello di cottura si accende sugli indicatori di entrambe le zone di cottura.

L'area di cottura flessibile è stata attivata.

Modifica del livello di cottura

Modificare il livello di cottura con la stessa manopola di comando utilizzata in precedenza per selezionarlo.


Aggiunta di una nuova stoviglia

Posizionare la nuova stoviglia. Ruotare la manopola di comando, con la quale si è selezionato la zona di cottura flessibile, sulla posizione 0, quindi ruotarla nuovamente sulla posizione .

La nuova stoviglia viene riconosciuta e viene mantenuto il livello di cottura selezionato in precedenza.

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

Ruotare la manopola di comando, con la quale si è selezionato l'area di cottura flessibile, sulla posizione 0. L'indicatore  si accende.

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

Avvertenza: Se si spegne il piano di cottura e lo si riaccende più tardi, la zona di cottura flessibile viene trasformata di nuovo in due zone di cottura indipendenti.

Funzioni del timer

Il piano cottura dispone di due funzioni timer:

- Contaminuti
- Cronometro

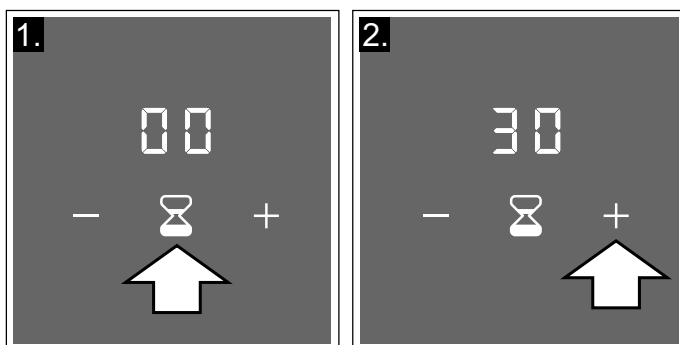
Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti

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

Impostazione

- 1 Toccare il simbolo ⌚, sul display del contaminuti compaiono 00 ed i simboli - e +.
- 2 Nei 10 secondi successivi impostare i tempi di cottura desiderati con i simboli - e +.



Avvertenza: Se si tiene premuto il simbolo - o +, il tempo di cottura si imposta più velocemente.

- 3 Toccare nuovamente il simbolo ⌚ per confermare il tempo di cottura selezionato. Il tempo inizia a scorrere.

Avvertenza: Se non si conferma entro 10 secondi, il contaminuti si avvia automaticamente.

Modifica o cancellazione del tempo di cottura

- 1 Toccare il simbolo ⌚.
- 2 Impostare il tempo di cottura con i simboli - e + o su 00.
- 3 Toccare nuovamente il simbolo ⌚ per confermare il tempo di cottura.

Trascorso il tempo di cottura

Viene emesso un segnale acustico. Sul display del contaminuti lampeggia 00.

Toccare il simbolo ⌚, i display si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Funzione cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

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

Attivazione

- 1 Selezionare il livello di cottura. L'indicatore ⌚ si accende.
- 2 Toccare il simbolo ⌚. Sul display del cronometro si accendono 00 e 00.

Il tempo inizia a scorrere.

Fermare il cronometro

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

Toccare di nuovo il simbolo ⌚, il cronometro riparte.

Disattivazione

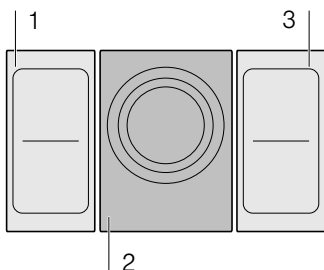
Tenere premuto il simbolo ⌚ per alcuni secondi. Il cronometro viene fermato e i display si spengono.

La funzione è disattivata.

Funzione PowerBoost

Con la funzione PowerBoost possono essere riscaldate grandi quantità di acqua più rapidamente che con il livello di cottura **2** 1.

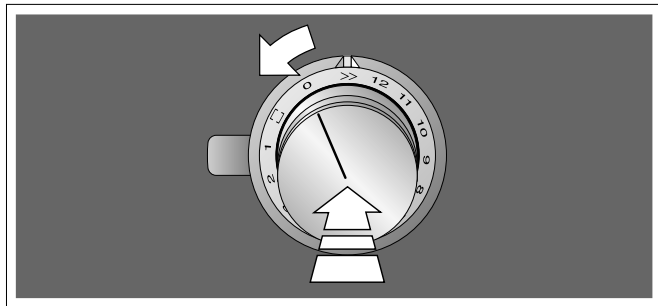
La funzione è disponibile per tutte le zone di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione. Altrimenti sul display della zona di cottura selezionata lampeggiano il simbolo **P** e **12**; infine viene impostato automaticamente il livello di cottura **12** senza che venga attivata la funzione. In tal caso ruotare la manopola di comando sulla posizione 0.



Avvertenza: Nell'area flessibile può essere attivata anche la funzione Powerboost se la zona di cottura viene utilizzata come unica zona di cottura.

Attivazione

Ruotare la manopola di comando e portarla in posizione **>>**. Si accendono gli indicatori **P** e **>>**.



La funzione è attivata.

Disattivazione

Impostare il livello di cottura desiderato con la manopola di comando. Gli indicatori **P** e **>>** si spengono e si illumina il livello di cottura selezionato.

La funzione è stata disattivata.

Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

In questo caso si imposta automaticamente il livello di cottura **12**. ruotare la manopola di comando sulla posizione 0 o sul livello di cottura desiderato.

Sensore di cottura arrosto

Con questa funzione è possibile cuocere mantenendo la temperatura adatta della padella.

Vantaggi durante la cottura

- La zona di cottura si scalda solo se necessario per il mantenimento della temperatura. In tal modo si risparmia energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- La funzione cottura segnala se la padella vuota ha raggiunto la temperatura giusta per l'aggiunta di olio e successivamente degli alimenti.

Avvertenze

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. E' 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 extravergine di oliva 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 di cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non verrà attivato correttamente.

Padelle per il sensore di cottura

Per il sensore di cottura sono disponibili padelle idonee. Questo accessorio speciale può essere richiesto anche in un secondo tempo presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio tecnico di assistenza clienti. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente.

- GP900001 Padella con diametro di 15 cm.
- GP900002 Padella con diametro di 19 cm.
- GP900003 Padella con diametro di 21 cm.
- GP900004 Padella con diametro di 28 cm.
Consigliato solo per la zona di cottura a circuito triplo.

Le padelle sono a copertura antiaderente, in modo da poter essere utilizzate per la cottura con poco olio.

Avvertenze

- Il sensore di cottura arrosto è stato impostato in modo specifico per questa tipologia di padelle.
- Assicurarsi che il diametro del fondo della padella corrisponda alla dimensione della zona di cottura. Collocare la padella al centro della zona di cottura.

- Può succedere che nell'area di cottura flessibile non si attivi il sensore di cottura arrosto con una padella di dimensione differente o una padella posizionata in modo errato. Vedere il capitolo → "Area di cottura flessibile"
- Altri tipi di padelle potrebbero surriscaldarsi. La temperatura potrebbe impostarsi ad un livello di temperatura più alto o più basso rispetto a quello selezionato. Provare prima con il livello di temperatura inferiore e modificarlo in base alla necessità.

Livelli di temperatura

Livello di temperatura	Adatto per
1	molto basso Preparare e addensare le salse, stufare le verdure e cuocere di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.
2	bassa Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, es omelette.
3	medio-bassa Per cuocere pesce, alimenti spessi, come ad es. polpette e salsicce.
4	medio-alta Ad es. per cuocere bistecche con cottura media o ben cotte, prodotti surgelati impanati, alimenti sottili come fettine, spezzatino e verdure.
5	alta Cottura di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche, al sangue, frittelle di patate e patate arrosto.

Tabella

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

Il livello di temperatura impostato varia a seconda della padella utilizzata.

Preriscaldare la padella vuota, aggiungere olio e alimenti dopo il segnale acustico.

	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Carne		
Fettina, naturale o impanata	4	6 - 10
Filetto	4	6 - 10
Cotolette*	3	10 - 15
Cordon bleu, bistecca alla milanese*	4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	5	6 - 8
Bistecca, cottura media o ben cotta (spessore 3 cm)	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	3	10 - 20
Salsicce bollite o crude*	3	8 - 20
Hamburger, polpette di carne tritata, polpettine di carne riempite*	3	6 - 30
Ragù, Gyros	4	7 - 12
Carne tritata	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8
Pesce		
Pesce cotto al forno, intero, ad es. trota	3	10 - 20
Filetto di pesce, naturale o impanato	3 - 4	10 - 20
Gamberetti, granchi	4	4 - 8

* Girare ripetutamente.

** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Piatti a base di uova		
Crêpe**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Uova al tegamino	2 - 4	2 - 6
Uova strapazzate	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (omelette dolce)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Patate		
Patate arrosto (da patate lesse)	5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude)	4	15 - 25
Frittelle di patate**	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero	2	50 - 55
Patate glassate	3	15 - 20
Verdura		
Aglione, cipolle	1 - 2	2 - 10
Zucchine, melanzane	3	4 - 12
Peperoni, asparagi verdi	3	4 - 15
Verdure stufate in olio, es. zucchini, peperoni verdi	1	10 - 20
Funghi	4	10 - 15
Verdure glassate	3	6 - 10
Anelli di cipolle fritti	3	5 - 10
Prodotti surgelati		
Fettina	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Petto di pollo/tacchino*	4	10 - 30
Nuggets di pollo	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Filetto di pesce, naturale o impanato	3	10 - 20
Bastoncini di pesce	4	8 - 12
Patate fritte	5	4 - 6
Pietanze cotte in padella, ad es. verdure in tegame con pollo	3	6 - 10
Involtoni primavera	4	10 - 30
Camembert/formaggio	3	10 - 15
Salse		
Salsa di pomodoro con verdure	1	25 - 35
Besciamella	1	10 - 20
Salsa al formaggio ad es. salsa al gorgonzola	1	10 - 20
Salse cotte ad es. salsa di pomodoro, ragù di carne	1	25 - 35
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	1	15 - 25
Altro		
Camembert/formaggio	3	7 - 10
Prodotti disidratati precotti con aggiunta di acqua, es. pasta	1	5 - 10
Croûtons (crostini)	3	6 - 10
Mandorle/noci/pinoli	4	3 - 15

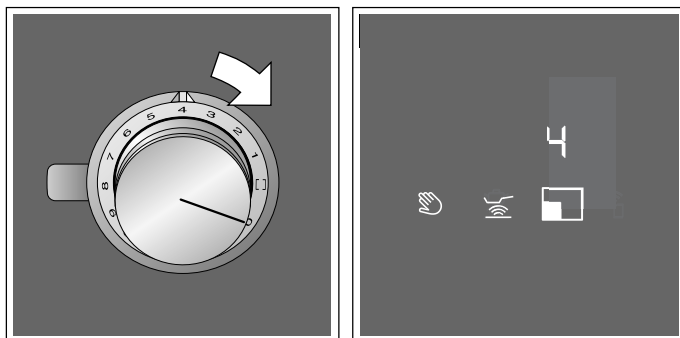
* Girare ripetutamente.



** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

Impostazione

Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare una stoviglia vuota sull'area di cottura.




- 1 Impostare il livello di temperatura desiderato con la manopola di comando. Per questa funzione sono disponibili i livelli di temperatura da 1 a 5, v. tabella delle temperature.



- 2 Toccare il simbolo , si illumina di arancione. Sul display vengono visualizzati il simbolo  e il livello di temperatura selezionato.



La funzione è attivata.

Il display temperatura ,  o  ed il livello di temperatura selezionati si illuminano finché non è raggiunta la temperatura di cottura. Viene emesso poi un segnale e si spegne l'indicazione della temperatura.

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

Avvertenze


- Se viene selezionata un livello temperatura superiore a 5, il livello si imposta automaticamente su 5. In tal caso ruotare la manopola di comando sulla posizione 5.
- Girare le pietanze in modo che non brucino.


Disattivazione del sensore di cottura

Ruotare la manopola di comando, con la quale si è selezionata la temperatura, sulla posizione 0. La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia

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

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. I display delle funzioni attive lampeggiano. Il pannello di comando è bloccato per 10 minuti. È possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: toccare nuovamente il simbolo  entro i 10 minuti successivi.

Se la funzione non viene disattivata entro questi 10 minuti, il piano cottura si spegne.

Avvertenze

- La funzione di blocco non disturba la manopola di comando. Il piano cottura può essere disattivato in ogni momento.
- Durante il blocco l'alimentazione elettrica del piano cottura è interrotta. Le zone di cottura possono ancora essere calde.

Interruzione di sicurezza automatica

Per la vostra protezione l'apparecchio è dotato di un disinserimento di sicurezza. A seconda del livello di cottura selezionato, viene disattivato il riscaldamento della zona di cottura se, dopo un determinato lasso di tempo, non avviene alcuna operazione.

Livello di cottura	Disattivazione dopo
1	10 ore
2 fino a 4	5 ore
5 fino a 7	4 ore
8	3 ore
9 fino a 10	2 ore
11 fino a 12	1 ora

Livello di temperatura sensore di cottura	Disattivazione dopo
1 fino a 5	3 ore

Un segnale acustico indica che il tempo impostato è trascorso. L'anello luminoso della manopola di comando attivata lampeggia. Nel display della zona di cottura si illumina **FB**.

Ruotare la manopola di comando in posizione 0. L'apparecchio può essere acceso solo come di consueto.

Impostazioni base



L'apparecchio dispone di varie impostazioni di base che possono essere adattate alle esigenze individuali dell'utente.

Display	Funzione
	Segnali acustici
	<i>00</i> Tutti i segnali acustici attivati.*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> Solo segnale di errore attivato.
	Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano cottura (Watt)
	<i>0FF</i> Disattivata.*
	<i>1000</i> Livello minimo
	<i>1500</i>
	<i>2000</i>
	...
<i>c 2</i>	<i>9500</i> Livello massimo del piano cottura
	Controllare la stoviglia, risultato dell'operazione di cottura
	<i>0</i> Non adatto
	<i>1</i> Non ottimale
<i>c 3</i>	<i>2</i> Adatto
	Tornare alle impostazioni standard
	<i>0FF</i> Impostazioni individuali.*
<i>c 4</i>	<i>00</i> Ripristinare le impostazioni di fabbrica.




* Impostazioni di fabbrica

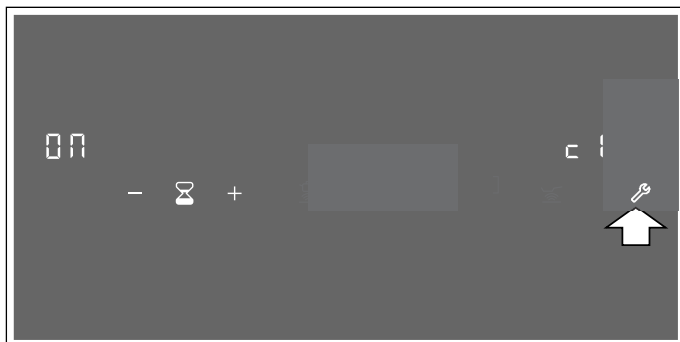
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:


Il piano di cottura deve essere disattivato.

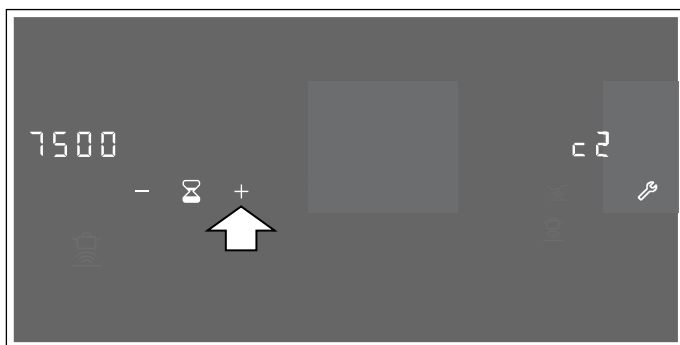
- 1 Premere una delle manopole di comando e portarla verso sinistra in posizione >>.
- 2 Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione 1.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
Si illumina il simbolo . L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia di giallo.
- 4 Toccare il simbolo .
I display visualizzano le informazioni sul prodotto.


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

- 5 Toccando nuovamente il simbolo  vengono richiamate le impostazioni di base.
Sugli indicatori si accendono  e  come preimpostazione.



- 6 Toccare il simbolo  finché non compare la funzione desiderata.
- 7 Infine selezionare l'impostazione desiderata servendosi dei simboli + e -.




- 8 Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

Per uscire dal menu delle impostazioni di base

- 1 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione >>.
- 2 Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione 1.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.

il simbolo  e l'anello luminoso della manopola di comando si spengono.

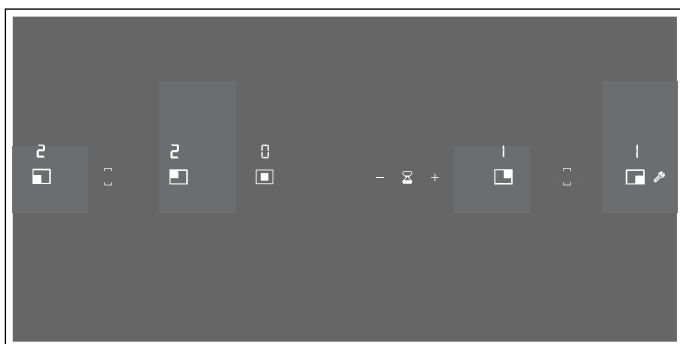
Test per stoviglie

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 pentola a temperatura ambiente con ca. 200 ml di acqua, al centro della zona di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della pentola.
- 2 Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **2 3**. L'indicatore **OFF** si accende.
- 3 Toccare il simbolo **+** o **-**. Il display **ON** si illumina. Risuona un segnale acustico e gli indicatori delle zone di cottura si accendono. La funzione è stata attivata.

Il display **FUN** si illumina. Dopo alcuni secondi sull'indicatore delle zone di cottura compare il risultato della qualità e della rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato

- | | |
|----------|---|
| 0 | La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.* |
| 1 | La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.* |
| 2 | 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 la funzione, selezionare il simbolo **+** o **-**.

Avvertenze

- Wok e accessori wok non dovrebbero essere utilizzati con questa funzione.
- L'area di cottura flessibile è impostata come una zona di cottura, controllare che qui sia posizionata una sola stoviglia.
- Se la zona di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldato 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 nei capitoli → "Cottura con induzione" e → "Area di cottura flessibile".

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.

Manopola di comando

Usare esclusivamente detersivo caldo. Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Non utilizzare raschietti che potrebbero danneggiare la manopola di comando.

Limone e aceto non sono adatti per la pulizia della manopola di comando. Potrebbero causare la comparsa di macchie opache.

Supporto per Wok

Il supporto per Wok non deve essere lavato nella lavastoviglie.

FAQ

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. 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.

Scoppietto:

Si verifica in caso di stoviglie composte 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 del 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 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 la cottura a induzione sono contenute nel capitolo .

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

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

Accertarsi che la zona di cottura, sulla quale è poggiata 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 a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli e

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 a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nei capitoli e

Come si accendono le aree di cottura a circuito doppio o triplo?

Queste aree di cottura possono riconoscere stoviglie di dimensioni differenti. In funzione del materiale e delle caratteristiche della stoviglia, la zona di cottura si adatta attivando l'area a circuito doppio o triplo. Così è garantita la potenza adeguata per un buon risultato di cottura.

Le stoviglie che meglio si adattano sono quelle che corrispondono il più possibile alle dimensioni della zona di cottura e che dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico. Le informazioni relative al tipo di stoviglie adatte per la cottura a induzione sono contenute nel capitolo

Pulizia

Come si pulisce il piano cottura?

Si ottengono risultati ottimali con detergenti speciali per ceramica di vetro. 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 cottura si trovano nel capitolo → "Pulizia"

Malfunzionamento, che 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	Rimedio
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. Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo 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.
La zona di cottura è stata spenta. L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia.	La manopola di comando non è stata premuta da molto tempo. È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. L'apparecchio è troppo caldo.	Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Attivare nuovamente la zona di cottura. Osservare il messaggio di errore sul pannello di comando.
Il display delle zone di cottura lampeggia .	La stoviglia non viene riconosciuta. Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per la cottura a induzione.	Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla zona di cottura. Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Attivare nuovamente la zona di cottura.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Rimuovere gli utensili da cucina dalla zona cottura.
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, il display si spegne. Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Infine selezionare il livello di cottura desiderato come di consueto.
F5 + livello di cottura e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. La cottura può proseguire.
F5 e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
F1/F6	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.
F8	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 → "Interruzione di sicurezza automatica"

Non mettere nessun recipiente caldo sul pannello di comando.

Display	Possibile causa	Rimedio
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Contattare il gestore del servizio elettrico.
<i>U400</i>	Il piano cottura non è collegato correttamente.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.

Non mettere nessun recipiente caldo sul pannello di comando.

Avvertenze

- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se il display compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

Modalità demo

Se compaiono le visualizzazioni *dEOn*, la modalità demo è attivata. L'apparecchio non riscalda. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti come indicato:

- 1 Premere una delle manopole di comando e portarla verso sinistra in posizione **>>**.
- 2 Ruotare la stessa manopola di comando verso destra sulla posizione 1.
- 3 Ruotare la stessa manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia di giallo.
- 4 Ruotare la stessa manopola di comando verso destra sulla posizione 1. Il display *On* si illumina e l'anello luminoso è verde.
Attendere 5 secondi. Il display *OFF* si illumina e l'anello luminoso diventa giallo.

La modalità demo è stata disattivata.

Servizio di assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (N° E) e numero di produzione (N° FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sul piano cottura in vetroceramica. Nelle impostazioni di base è possibile verificare il codice del servizio clienti (KI) ed il codice di produzione (FD). A tale proposito consultare il capitolo → *"Impostazioni base"*.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

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

9001196054 (980904)
nl, it

GAGGENAU

