

Gaggenau

nl	Gebruikershandleiding	2
fr	Manuel d'utilisation	12
it	Manuale utente	22

CU 421 100

CU 428 100

Volledig geïntegreerde inductiemodule

Module à induction totalement intégrable

Modulo di induzione completamente integrato

Inhoudsopgave

1	Veiligheid	2
2	Milieubescherming en besparing	4
3	Geschikt kookgerei	4
4	Uw apparaat leren kennen	6
5	De Bediening in essentie	7
6	Booster voor kookpannen	8
7	Warmhoudfunctie	9
8	Kookgerei-test	9
9	Individuele veiligheidsuitschakeling	9
10	Reiniging en onderhoud	10
11	Storingen verhelpen	10
12	Afvoeren	11
13	Servicedienst	11



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Uitsluitend geautoriseerd vakpersoneel mag inductiemodules zonder stekker monteren en aansluiten.
- De inductiemodule niet aansluiten, wanneer de module bij het transport beschadigd is geraakt.

1.2 Beoogd gebruik

Uitsluitend geautoriseerd vakpersoneel mag inductiemodules zonder stekker monteren en aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting of verkeerde installatie kunt u geen aanspraak maken op garantie. Alleen bij deskundige inbouw overeenkomstig de montagehandleiding is de veiligheid van de inductiemodule bij gebruik gewaarborgd. De installateur is voor het perfect functioneren van het apparaat op de plaats van opstelling verantwoordelijk.

De inductiemodule gebruiken:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.

- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

De inductiemodule niet gebruiken:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

Als u een actief, geïmplantemd medisch apparaat zoals een pacemaker of defibrillator draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede de EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2 en overeenkomstig VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplementeerd en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met de inductiemodule en haar accessoires spelen.

De reiniging en verzorging mag uitsluitend door kinderen vanaf 15 jaar worden uitgevoerd, die onder toezicht staan van een volwassene.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van de inductiemodule en de aansluitkabel.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Probeer nooit een brand met water te blussen, maar schakel de inductiemodule uit en dek vervolgens de vlammen af bijv. met een deksel of een blusdeken.

De kookzone wordt zeer heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op de kookzone of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op de kookzone bewaren.

De inductiemodule warmt op.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookzone.

De inductiemodule na elk gebruik altijd met de bedieningsknop uitschakelen.

- ▶ Wacht niet tot de inductiemodule automatisch uitschakelt doordat er geen pan meer op de kookplaat staat.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookzone warmt op tijdens gebruik.

- ▶ Wees voorzichtig en vermijd contact met de kookzone.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.
- ▶ Wacht tot de kookzone is afgekoeld, voordat u deze aanraakt.

De oppervlaktesbescherming wordt warm.

- ▶ Voor het reinigen wachten tot de oppervlaktesbescherming is afgekoeld.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

- ▶ Leg tijdens de werking nooit voorwerpen van metaal op de kookplaat, bijvoorbeeld messen, vorken, lepels of deksels.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan de inductiemodule uitvoeren.
- ▶ Uitsluitend originele reserve-onderdelen voor de reparatie van de inductiemodule gebruiken.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van deze inductiemodule beschadigd raakt, moet deze kabel worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

Een beschadigde inductiemodule of een beschadigd netsnoer zijn gevaarlijk.

- ▶ Gebruik nooit een beschadigde inductiemodule.
- ▶ Wanneer het oppervlak is beschadigd, de inductiemodule uitschakelen om een mogelijke stroomstoot te vermijden. In dit geval de inductiemodule niet met het bedieningspaneel, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Nooit aan de netaansluitkabel trekken om de inductiemodule van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer de inductiemodule of het netsnoer is beschadigd, dan direct de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de Service.
→ *Pagina 11*

Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.

- ▶ Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukreiniger om de kookzone te reinigen.

Op de hete delen van de inductiemodule kan de kabelisolatie smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van de inductiemodule nooit in contact komt met hete apparaatonderdelen.

Het contact van metalen voorwerpen met de ventilator aan de onderkant van de inductiemodule kan een stroomstoot veroorzaken.

- ▶ Bewaar geen lange, puntige metalen voorwerpen in de lade onder de inductiemodule.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

▶ Nooit bevroren kookgerei gebruiken.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.

▶ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.

▶ Gebruik alleen hittebestendige vormen.

Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.

▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.

▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.

▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Milieubescherming en besparing

2.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

2.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Het kookgerei kiezen dat voor de grootte van de kookzone het best geschikt is en het kookgerei op de markeringen op de kookzone centreren.

■ **Opmerking:** Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

■ Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

■ Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

■ Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

■ Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

■ Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

■ Met een te hoge kookstand verspilt u energie.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

3 Geschikt kookgerei

Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem even groot zijn als de kookzone.

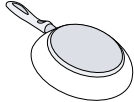

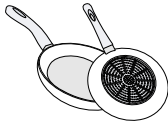
Het kookgerei kiezen dat voor de grootte van de kookzone het best geschikt is en het kookgerei op de markeringen op de kookzone centreren.

3.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

Om het kookgerei correct te herkennen, moet u met de grootte en het materiaal van het kookgerei rekening houden. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.

Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder

→ "Kookgerei-test", Pagina 9.

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
Aanbevolen kookgerei	Roestvaststalen kookgerei met sandwichbodem die de warmte goed verdeelt.	Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning.
	Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale pannen voor inductie van edelstaal.	Dit kookgerei warmt snel op en wordt veilig herkend.
Geschikt	De bodem is niet volledig ferromagnetisch.	Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte zich niet gelijkmatig.
	Kookgereibodems met aluminiumaandeel.	Deze bodems van het kookgerei verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor minder vermogen aan het kookgerei wordt afgegeven. Het kan zijn dat deze pannen onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende worden verwarmd.
	Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium.	
Niet geschikt	Dun geëmailleerd kookgerei wordt vanwege de hoge temperaturen, de slechte verdeling en het mogelijke gevaar voor beschadiging van de oppervlaktebescherming niet aanbevolen.	

Opmerkingen

- Gebruik tussen de kookplaat en de pan in principe geen adapterplaten.
- Verwarm geen leeg kookgerei en geen kookgerei met dunne bodem, omdat deze zeer sterk verhit kunnen raken.

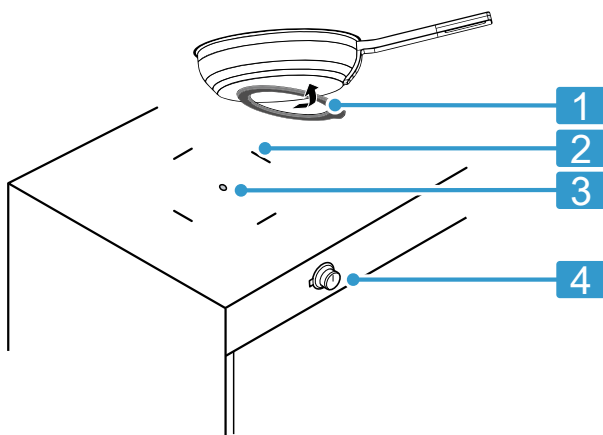
4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdbesparing tijdens het koken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

4.2 Uw inductiemodule

Deze inductiemodule wordt onder het werkblad geïnstalleerd en bestaat uit meerdere elementen.



Nr.	Beschrijving
1	Oppervlaktescherming
2	Kookzonemarkering
3	Middelste licht van de kookzone en de temperatuursensor
4	Bedieningsknop

4.3 Oppervlaktescherming

Om een correcte werking te garanderen, bevestigt u de oppervlaktescherming aan de bodem van elk gebruikt kookgerei.

De bescherming overeenkomstig de grootte van de bodem van het kookgerei kiezen.

	Ø 280-240 mm	
	Ø 235-190 mm	
	Ø 185-150 mm	
	Ø 145-100 mm	

U kunt de oppervlaktescherming achteraf in de vakhandel, via de klantenservice of in de onlineshop www.gaggenau.com aankopen.

Meer informatie over de oppervlaktescherming vindt u in de handleiding van het toebehoren.

Opmerkingen

- Gebruik geen andere oppervlaktescherming dan de originele bescherming van het product.
- Het gebruik van niet originele oppervlakteschermingsmiddelen kan tot schade aan het apparaat leiden, aan het oppervlak of zelfs tot brandgevaar leiden.
- Schade, welke door het gebruik van niet originele oppervlakteschermingsmiddelen van het apparaat worden veroorzaakt, worden niet door de garantie afgedekt.

Oppervlaktescherming bevestigen

1. De oppervlaktescherming aan de flens vastnemen.
2. Een einde van de oppervlaktescherming op de bodem van het kookgerei leggen en de bescherming op de bodem van het kookgerei centreren.
3. De oppervlaktescherming dicht bij de bodem van het kookgerei houden tot de bescherming stevig tegen de bodem van het kookgerei aanligt.

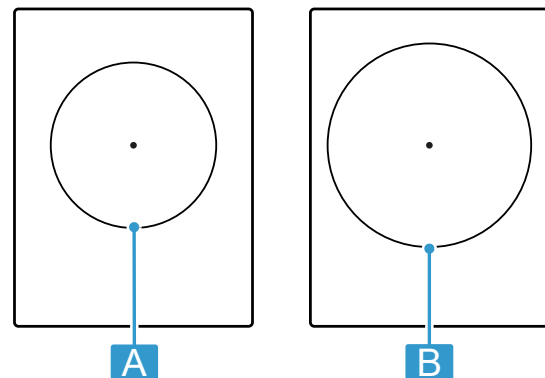
Oppervlaktescherming lostrekken

1. Voordat u de oppervlaktescherming verwijdert, de oppervlaktescherming en het kookgerei laten afkoelen.
2. De oppervlaktescherming aan het lipje vastnemen en voorzichtig lostrekken.

4.4 Verdeling van de kookzones

Het aangegeven vermogen wordt gemeten met de genormeerde pannen, die in IEC/EN 60335-2-6 zijn beschreven. Het vermogen kan al naar gelang de grootte of materiaal van het kookgerei variëren.

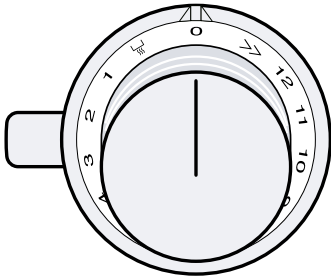
Controleer voordat u met het koken begint of het formaat van de pan bij de kookzone past waarmee u kookt:



Gebied	Hoogste stand	
A Ø 21 cm	Kookstand 12	2.000 W
	Booster voor kookpannen	2.300 W
B Ø 28 cm	Kookstand 12	2.300 W
	Booster voor kookpannen	2.700 W

4.5 Bedieningsknop

Met de bedieningsknop kunt u de vermogensstanden 1 tot 12, de Booster voor kookpannen en andere instellingen selecteren.



Instellingen van de bedieningsknop

Instelling	Functie
0	Kookzone uit
1-12	Vermogensstand instellen
>>	Booster voor kookpannen
☐ ⋯	Warmhoudfunctie

Indicaties aan de lichtring

De bedieningsknop toont geeft via zijn lichtring informatie over de bedrijfstoestand weer.

Indicatie	Beschrijving
Uit	Kookzone uit
Branden oranje	Ingeschakelde kookzone
Brandt wit	Ingeschakelde kookzone, maar geen kookgerei herkend.

Indicatie	Beschrijving
Knippert wit	Ingeschakelde kookzone, kookgerei herkend, maar zonder oppervlaktebescherming. Oppervlaktebescherming moet aan de bodem van het kookgerei worden bevestigd.
Knippert oranje	Kookzone uitgeschakeld, maar restwarmte voorhanden
Knippert afwisselend oranje en wit	De kookzone herkent de oppervlaktebescherming niet langer. Kookgerei met de oppervlaktebescherming binnen 30 seconden in het midden op de kookzone plaatsen.
De indicatie brandt gedurende enkele seconden groen en dan geel.	Verschijnt bij het inschakelen van de inductiemodule na het eerste verbinden of na het onderbreken.

4.6 Restwarmte-indicatie

De inductiemodule heeft meerdere restwarmte-indicaties:

- Als u de kookzone uitschakelt en de kookzone nog heet is, knippert de lichtring van de bedieningsknop oranje.
- Het licht in het midden van de kookzone geeft aan:
 - Hoge restwarmte: knippert fel oranje.
 - Geringe restwarmte: brandt permanent zacht oranje.

De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

5 De Bediening in essentie

5.1 Inductiemodule inschakelen en kookzone instellen

Vereisten

- De oppervlaktebescherming aan de bodem van het gebruikte kookgerei bevestigen.
 - Plaats het kookgerei op de kookzone.
1. De bedieningsknop naar binnen drukken.
 2. Om de gewenste vermogensstand te selecteren, de bedieningsknop draaien.
- ✓ Het middelste licht van de kookzone brandt wit.
 - ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt oranje.

5.3 Bereidingstips

- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Bereid het voedsel niet te lang om de voedingswaarde te behouden.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.

- ✓ De kookzone is ingeschakeld en verwarmt.

Opmerking: Als u geen kookgerei hebt opgesteld of als er geen kookgerei van de inductiemodule wordt herkend, dan schakelt de kookzone na ca. 9 minuten uit. De lichtring knippert. De bedieningsknop op 0 draaien en de lichtring gaat uit.

5.2 Inductiemodule uitschakelen

- ▶ De bedieningsknop op 0 draaien.
- ✓ De restwarmte-indicaties branden, totdat de kookzone is afgekoeld.

- Doe na het bereiden een deksel op het kookgerei, totdat u het gerecht serveert.
- Om voor te verwarmen, vermogensstand 10 - 12 instellen.

- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder
→ "Energie besparen", Pagina 4
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.

Kookadviezen

Het overzicht geeft aan welke vermogensstand voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen variëren.

Vermogensstand	Bereidingsmethoden	Voorbeelden
11-12	Aan de kook brengen Aanbraden Verwarmen Opkoken Blancheren	Water Vlees Vet of olie, vloeistoffen Suppen, sauzen Groente
7-10	Braden	Vlees, aardappelen
6-8	Braden	Vis
8-9	Bakken	Gebak, gerechten met eieren, bijv. pannenkoeken
8-9	Koken zonder deksel	Pasta, vloeistoffen
7-8	Bruin bakken of braden Roosteren Uitbakken Inkoken	Bloem, uien Amandelen, paneermeel Spek of bacon Fonds, sauzen
6-7	Koken zonder deksel	Knoedels, balletjes, vulling voor de soep, soepvlees, gepocheerde eieren
5-6	Koken zonder deksel	Gekookte worstjes
6-7	Stomen Stoven Suddereren	Groente, aardappelen, vis Groente, fruit, vis Rollade, gebraden vlees, groente
3-4	Suddereren	Goulash
4-5	Koken met deksel	Suppen, sauzen
3-4	Ontdooien Wellen Stremmen	Diepvriesproducten Rijst, peulvruchten, groente Eiergerechten, bijv. omelet
1-2	Verwarmen of warmhouden	Soep, groente in saus
1	Verwarmen of warmhouden Smelten	Eenpansgerecht Boter, chocolade

6 Booster voor kookpannen

Met deze functie kunt u grote waterhoeveelheden sneller verwarmen dan met vermogensstand 12.

6.1 Booster voor kookpannen inschakelen

1. De bedieningsknop naar binnen drukken.
 2. De bedieningsknop op >> draaien.
- ✓ De bedieningsknop brandt oranje.
 - ✓ De functie is geactiveerd.

6.2 Booster voor kookpannen uitschakelen

- ▶ De bedieningsknop indrukken en op de gewenste vermogensstand draaien.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.

Opmerking: Om de elektronica-elementen binnenin het apparaat te beschermen, schakelt Booster voor kookpannen onder bepaalde omstandigheden automatisch uit. In dit geval stelt de inductiemodule automatisch de vermogensstand 12 in.

Vervolgens de vermogensstand handmatig wijzigen, door de bedieningsknop op 0 of op een andere vermogensstand te draaien.

7 Warmhoudfunctie

Deze functie kunt u gebruiken om chocolade of boter te smelten en gerechten warm te houden.

7.1 Schakel Warmhoudfunctie in

1. De bedieningsknop naar binnen drukken.
 2. De bedieningsknop op  draaien.
- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt oranje.

- ✓ De functie is geactiveerd.

7.2 Schakel Warmhoudfunctie uit


- ▶ De bedieningsknop indrukken en op de gewenste vermogensstand of op om uit te schakelen op vermogensstand 0 draaien.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.

8 Kookgerei-test

De kwaliteit van het kookgerei beïnvloedt de snelheid en het resultaat van het kookproces sterk. Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen. Zorg er voor het uitvoeren van de test voor dat de kookzone het beste is afgestemd op de diameter van het te testen kookgerei.

8.1 Kookgerei-test uitvoeren


Vereisten

- De kookzone is uitgeschakeld.
 - De kookzone moet koud zijn.
 - De oppervlaktebescherming aan het kookgerei bevestigen.
1. Het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op de kookzone zetten.
 2. De bedieningsknop ingedrukt houden om de volgende stappen uit te voeren
 - Draai de bedieningsknop naar links tot positie >>.
 - Draai de bedieningsknop naar rechts tot positie 1.
 - De bedieningsknop naar links draaien tot positie 0 en 2 seconden ingedrukt houden.
 - De lichtring brandt geel.
 3. De bedieningsknop indrukken en naar rechts op positie  draaien.
 - ✓ Na 5 seconden knippert de lichtring blauw.
 - ✓ Na een paar seconden geeft de lichtring het resultaat weer.

8.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel wordt weergegeven wat het resultaat voor kwaliteit en snelheid van het kookproces betekent.

Resultaat	
Rood	Het kookgerei is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd.
Geel	Het kookgerei warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.
Groen	Het kookgerei wordt goed warm en het kookproces is in orde.

Om de functie te activeren, de bedieningsknop naar positie 0 teruggedraaien en 2 seconden lang ingedrukt houden. De bedieningsknop indrukken en rechtsom op positie  draaien.

8.3 Beëindigen Kookgerei-test

- ▶ De bedieningsknop ingedrukt houden om de volgende stappen uit te voeren
 - Draai de bedieningsknop naar links tot positie >>.
 - Draai de bedieningsknop naar rechts tot positie 1.
 - Draai de bedieningsknop naar links tot positie 0.
- ✓ De lichtring gaat uit.

9 Individuele veiligheidsuitschakeling

Wanneer een kookzone voor langere tijd in bedrijf is en u geen instelling wijzigt, dan schakelt de veiligheidsfunctie in.

Een geluidssignaal geeft aan dat de tijd is afgelopen. De lichtring van de bedieningsknop knippert oranje en wit.

De kookzone warmt niet meer op.

De bedieningsknop op 0 draaien.

De tijd is afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau.

Vermogensstand	Tijd
1- 	10 uur
2-4	5 uur
5-7	4 uur
8	3 uur
9-10	2 uur
11-12	1 uur

10 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

10.1 Materiaalschade aan het oppervlak vermijden

Meer informatie over het vermijden van schade aan het oppervlak vindt u in de documenten van de fabrikant.

Opmerking: Zorg ervoor dat de oppervlaktescherming tijdens het gebruik schoon is, om te voorkomen dat abrasieve deeltjes, zoals bijvoorbeeld zout, zich hiertussen en het oppervlak bevinden

10.2 Bedieningsknop reinigen

Opmerking: Demonteer de bedieningsknop niet voor het reinigen.

Citroen en azijn zijn niet geschikt voor het reinigen en kunnen leiden tot matte plekken.

1. Reinig de bedieningsknop met warm zeepsop en een zachte doek.
2. Gebruik bij de reiniging niet te veel water.

10.3 Oppervlaktescherming reinigen

- ▶ Afnemen met een doek met lauw zeepsop.

Opmerking: Niet in de vaatwasser reinigen of in water onderdompelen, omdat er anders schade kan ontstaan.

10.4 Onderhoud van het middelste licht van de kookzone en de temperatuursensor

Het middelste licht van de kookzone en de temperatuursensor bestaan uit een stuk kwarts.

- ▶ Houd het oppervlak van het kwarts schoon en vrij van resten.

11 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan de inductiemodule uitvoeren.
- ▶ Bel de klantenservice wanneer de inductiemodule defect is.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan de inductiemodule uitvoeren.
- ▶ Uitsluitend originele reserve-onderdelen voor de reparatie van de inductiemodule gebruiken.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van deze inductiemodule beschadigd raakt, moet deze kabel worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

Opmerking: Wanneer er een fout optreedt, dan schakelt de inductiemodule niet in de standby stand. Om de gevoelige onderdelen van de inductiemodule te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookzone kortstondig worden gereduceerd.

11.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	De stroomtoevoer is onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring.
	Het inductieveld is niet volgens het schakelschema aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het inductieveld aan volgens het schakelschema.
	Storing in de elektronica <ul style="list-style-type: none"> ▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De lichtring van de bedieningsknop knipt groen en violet.	Het inductieveld is niet volgens het schakelschema aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De lichtring van de bedieningsknop knippert violet en in een andere kleur.	Er is een interne fout opgetreden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de technische servicedienst.
De lichtring op de bedieningsknop knippert wit.	De kookzone heeft de oppervlaktebescherming niet herkend. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Draai de knop op positie 0. Wanneer de oppervlaktebescherming nog niet is aangebracht, deze aanbrengen en inschakelen.
De lichtring van de knop knippert oranje en wit.	De kookzone herkent de oppervlaktebescherming niet langer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Het kookgerei binnen 30 seconden op het midden van de kookzone plaatsen. Wanneer u de positie na het verstrijken van deze tijd niet heeft gecorrigeerd, dan knippert de ring wit. De bedieningsknop op 0 draaien. <p>Mogelijkerwijs is een andere soort storing opgetreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de technische servicedienst.

11.2 Normaal geluid van uw apparaat

Soms kan een inductieapparaat geluiden of trillingen veroorzaken zoals zoemen, sissen, knetteren, ventilatorgeluiden of ritmische geluiden.

12 Afvoeren

12.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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.

13 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

13.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje bevindt zich:

- in de apparaatpas.
- onder de inductiemodule.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

Table des matières

1	Sécurité	12
2	Protection de l'environnement et économies d'énergie	14
3	Ustensiles appropriés	15
4	Description de l'appareil	16
5	Utilisation	17
6	Booster pour casseroles	18
7	Fonction Maintien au chaud	19
8	Test casserole	19
9	Coupure de sécurité individuelle	19
10	Nettoyage et entretien	20
11	Résoudre les dysfonctionnements	20
12	Mise au rebut	21
13	Service après-vente	21



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Seul un personnel autorisé peut installer et raccorder le module à induction sans fiche.
- Ne connectez pas le module d'induction si le module a été endommagé pendant le transport.

1.2 Conformité d'utilisation

Seul un personnel autorisé peut installer et raccorder le module à induction sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect ou à une mauvaise installation, la garantie ne s'applique pas.

La sécurité du module à induction à l'usage est garantie s'il a été encastré conformément à la notice de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct de l'appareil sur le lieu où ce dernier est installé.

Utilisez le module à induction :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.

- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas le module à induction :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

Si vous portez un dispositif médical implanté, par exemple un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur, assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/CEE du Conseil des Communautés européennes du 20 juin 1990 ainsi qu'avec les normes EN 45502-2-1 et EN 45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, mis en œuvre et programmé dans le respect de la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont remplies et que par ailleurs des ustensiles de cuisine et récipients non métalliques dotés de poignées non métalliques sont utilisés, l'utilisation de cette table de cuisson à induction est sans risque en cas d'utilisation conforme.

1.3 Restriction du cercle des utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser ce module à induction à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec le module à induction et ses accessoires.

Le nettoyage et l'entretien peuvent uniquement être effectués par des enfants de plus de 15 ans, sous la surveillance d'un adulte. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance du module à induction et du cordon d'alimentation.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des foyers avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne laissez jamais des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez le module à induction et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Le foyer devient très chaud.

- ▶ Ne posez jamais d'objets inflammables sur le foyer ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne placez jamais d'objets sur le foyer.

Le module à induction chauffe.

- ▶ Ne rangez jamais d'objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous le foyer.

Après chaque utilisation, éteignez toujours le module à induction à l'aide du bouton de commande.

- ▶ N'attendez pas que le module à induction s'éteigne automatiquement en l'absence d'un ustensile de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le foyer chauffe pendant l'utilisation.

- ▶ Agissez prudemment afin d'éviter tout contact avec le foyer.
- ▶ Tenez à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Attendez que le foyer ait refroidi avant de le toucher.

Le protège-plaque chauffe.

- ▶ Avant de procéder au nettoyage, attendez que le protège-plaque ait refroidi.

Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson.

- ▶ Pendant le fonctionnement, ne déposez jamais d'objets métalliques sur la table de cuisson, par exemple des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur le module à induction.
- ▶ Utilisez exclusivement des pièces détachées pour réparer le module à induction.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de ce module à induction est endommagé, le cordon doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un module à induction endommagé ainsi qu'un cordon d'alimentation secteur endommagé sont dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais de module à induction endommagé.
- ▶ Si la surface est endommagée, éteignez le module à induction afin d'éviter un éventuel choc électrique. Dans ce cas, n'éteignez pas le module à induction à l'aide du bandeau de commande, mais plutôt en retirant le fusible du boîtier à fusibles.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher le module à induction du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si le module à induction ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, coupez immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Contactez le service après-vente.
→ Page 21

L'infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le foyer.

L'isolation des câbles peut fondre au contact des pièces chaudes du module à induction.

- ▶ Ne mettez jamais le câble de raccordement du module à induction en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Tout contact entre des objets métalliques et le ventilateur situé sous le module à induction peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Ne rangez aucun objet métallique long et pointu dans les tiroirs situés sous le module à induction.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- ▶ Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelé.

Lorsque vous cuisinez au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- ▶ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.
- ▶ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Protection de l'environnement et économies d'énergie

2.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

2.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Choisissez l'ustensile de cuisson le mieux adapté à la taille du foyer et centrez-le par rapport aux repères du foyer.

- **Remarque :** Les fabricants d'ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est souvent plus grand que le diamètre du fond.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.

- Vous gaspillez de l'énergie en utilisant un niveau de puissance trop élevé.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

3 Ustensiles appropriés

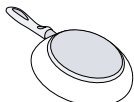

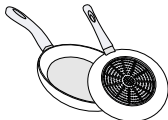
Un ustensile adapté à la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit également correspondre à la taille du foyer.

Choisissez l'ustensile de cuisson le mieux adapté à la taille du foyer et centrez-le par rapport aux repères du foyer.

3.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

Afin de détecter correctement les ustensiles, vous devez tenir compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Toutes les bases des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plates et lisses.

Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté. Pour plus d'informations, voir → "Test casserole", Page 19.

Ustensiles	Matériaux	Propriétés
Ustensiles recommandés 	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur. Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé ou en fonte, ou les ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.	Ces ustensiles répartissent la chaleur de manière uniforme, chauffent rapidement et assurent leur détection. Ces ustensiles chauffent rapidement et sont détectés en toute sécurité.
Adaptés  	Le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Les bases d'ustensiles de cuisson avec un pourcentage en aluminium.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme. Ces bases d'ustensiles réduisent la surface ferromagnétique, ce qui réduit la puissance transmise à l'ustensile de cuisson. Le cas échéant, ces ustensiles ne sont que peu ou pas du tout détectés et ne sont donc pas suffisamment chauffés.
Non adaptés	Les ustensiles de cuisson en acier fin normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium. Les ustensiles de cuisson en émail fin ne sont pas recommandés à cause des températures élevées, de la mauvaise répartition et du risque potentiel d'endommagement de la protection de surface.	

Remarques

- N'utilisez jamais de plaque d'adaptateur entre la table de cuisson et l'ustensile de cuisson.
- Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles à base fine, car ils peuvent chauffer très fortement.

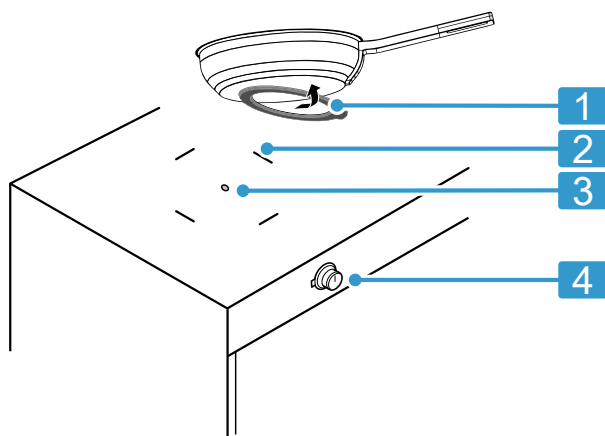
4 Description de l'appareil

4.1 Cuisson par induction

La cuisson à induction apporte un certain nombre de changements par rapport aux tables de cuisson classiques et un certain nombre d'avantages, tels que le gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage, des économies d'énergie et la facilité d'entretien et de nettoyage. Elle offre également un meilleur contrôle de la chaleur, car la chaleur est directement générée dans les récipients.

4.2 Votre module à induction

Ce module à induction est installé sous le plan de travail et se compose de plusieurs éléments.



N°	Description
1	Protège-plaque
2	Marquage de la zone de cuisson
3	Lumière centrale du foyer et du capteur de température
4	Bouton de commande

4.3 Protège-plaque

Afin de garantir un bon fonctionnement, fixez le protège-plaque à induction à la base de chaque ustensile de cuisson utilisé.

Choisissez la protection en fonction de la taille de la base de l'ustensile de cuisson.

	Ø 280-240 mm	
	Ø 235-190 mm	
	Ø 185-150 mm	
	Ø 145-100 mm	

Vous pouvez vous procurer le protège-plaque ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente ou sur notre boutique en ligne www.gaggenau.com.

Pour plus d'informations sur le protège-plaque à induction, consultez le mode d'emploi de l'accessoire.

Remarques

- N'utilisez pas d'autres protections de surface que celles d'origine du produit.
- L'utilisation de protections de surface qui ne sont pas d'origine peut endommager l'appareil, la surface et même provoquer un incendie.
- Les dommages provoqués par l'utilisation de protections de surface non d'origine de l'appareil ne sont pas couverts par la garantie.

Poser le protège-plaque

1. Saisissez le protège-plaque par sa languette.
2. Placez une extrémité du protège-plaque sur le fond de l'ustensile de cuisson et centrez le protège-plaque sur le fond de l'ustensile de cuisson.
3. Maintenez le protège-plaque près de la base de l'ustensile de cuisine jusqu'à ce que le protège-plaque soit bien en contact avec la base de l'ustensile.

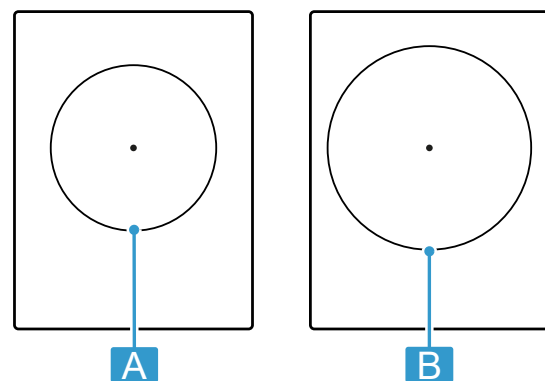
Retirer le protège-plaque

1. Avant de retirer le protège-plaque, laissez-le refroidir, ainsi que l'ustensile de cuisson.
2. Saisissez le protège-plaque par la languette et retirez-le avec précaution.

4.4 Répartition des zones de cuisson

La puissance spécifiée a été mesurée avec les récipients standard décrits dans la norme IEC/EN 60335-2-6. La puissance peut varier en fonction de la taille ou du matériau des ustensiles.

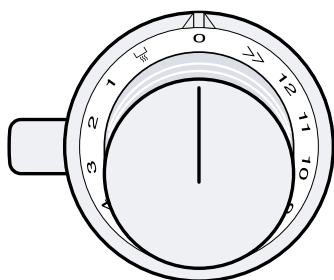
Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que la taille de l'ustensile correspond au foyer que vous souhaitez utiliser pour cuisiner :



Surface	Puissance maximale	
A Ø 21 cm	Niveau de puissance 12	2 000 W
	Booster pour casseroles	2 300 W
B Ø 28 cm	Niveau de puissance 12	2 300 W
	Booster pour casseroles	2 700 W

4.5 Bouton de commande

Le bouton de commande permet de sélectionner les niveaux de puissance de 1 bis 12, la Booster pour casseroles et d'autres réglages.



Réglages du bouton de commande

Réglage	Fonction
0	Foyer éteint
1-12	Régler le niveau de puissance
>>	Booster pour casseroles
☐	Fonction Maintien au chaud

Affichages sur l'anneau lumineux

Le bouton de commande affiche des informations sur l'état de fonctionnement via son anneau lumineux.

Affichage	Description
Arrêt	Foyer arrêté
Allumé en orange	Foyer allumé
Allumé en blanc	Foyer allumé, mais aucun ustensile détecté.

Affichage	Description
Clignote en blanc	Foyer allumé, récipient détecté, mais sans protège-plaque à induction. Le protège-plaque à induction doit être fixé au fond de l'ustensile de cuisson.
Clignote en orange	Foyer désactivé, mais l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé
Clignote en alternance en orange et en blanc	Le foyer ne détecte plus le protège-plaque à induction. Placez l'ustensile de cuisson avec le protège-plaque à induction au centre du foyer dans les 30 secondes.
Le voyant s'allume en vert pendant quelques secondes, puis en jaune.	Apparaît lors de la mise en marche du module à induction après la première connexion ou après l'interruption.

4.6 Indicateur de chaleur résiduelle

Le module à induction dispose de plusieurs indicateurs de chaleur résiduelle :

- Si vous éteignez le foyer et que ce dernier est encore chaud, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange.
- La lumière au centre du foyer indique :
 - Forte chaleur résiduelle : clignote en orange vif.
 - Faible chaleur résiduelle : s'allume en orange doux.

Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

5 Utilisation

5.1 Allumer le module à induction et régler le foyer

Conditions

- Posez le protège-plaque sur la base de l'ustensile de cuisson utilisé.
 - Placez l'ustensile sur le foyer.
1. Appuyez sur le bouton de commande.
 2. Pour sélectionner le niveau de puissance souhaité, tournez le bouton de commande.
- ✓ La lumière centrale du foyer s'allume en blanc.
 - ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange.

5.3 Conseils de cuisson

- Veillez à ce que l'huile ne fume pas.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive.
- Pour faire dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres et en petites portions.

- ✓ Le foyer est allumé et chauffe.

Remarque : Si vous n'avez pas posé d'ustensile de cuisson ou si aucun ustensile n'est détecté par le module à induction, le foyer s'éteint au bout de 9 minutes environ. L'anneau lumineux clignote. Tournez le bouton de commande sur 0 et l'anneau lumineux cesse de clignoter.

5.2 Éteindre le module à induction

- ▶ Tournez le bouton de commande sur 0.
- ✓ Les indicateurs de chaleur résiduelle s'allument jusqu'à ce que le foyer ait refroidi.

- Une fois la cuisson terminée, placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson en attendant de servir le plat.
- Réglez le niveau de puissance 10 à 12 pour le préchauffage.

- Suivez les instructions du fabricant lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur.
- Si vous faites chauffer de la purée, des soupes à la crème ou des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie sous → "Économies d'énergie", Page 14
- Si vous cuisinez avec le couvercle, réduisez la position de chauffe dès que de la vapeur s'échappe. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utilisez par conséquent des maniques.

Recommandations pour cuisiner

Cet aperçu indique le niveau de puissance qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Niveau de puissance	Méthodes de cuisson	Exemples
11-12	Faire cuire Saisir Chauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse ou huile, liquides Soupes, sauces Légumes
7-10	Rôtir	Viande, pommes de terre
6-8	Rôtir	Poisson
8-9	Cuire des pâtisseries	Pâtisseries à base de farine ou d'œufs, par exemple des crêpes
8-9	Cuire sans couvercle	Pâtes, liquides
7-8	Brunir Rôtir Sauter Réduire	Farine, oignons Amandes, chapelure Lard ou lard maigre Fonds, sauces
6-7	Pocher sans couvercle	Knödel, ravioli, garnitures de potage, pot-au-feu, œufs pochés
5-6	Pocher sans couvercle	Saucisses bouillies
6-7	Cuire à la vapeur Étuver Braisier	Légumes, pommes de terre, poisson Légumes, fruits, poisson Paupiettes, rôtis, légumes
3-4	Braisier	Goulasch
4-5	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3-4	Décongeler Laisser gonfler Faire coaguler	Produits surgelés Riz, légumes secs, légumes Plats aux œufs, par ex. omelette
1-2	Chauffer ou maintenir au chaud	Soupe, légumes en sauce
1	Chauffer ou maintenir au chaud Faire fondre	Ragoût/potée Beurre, chocolat

6 Booster pour casseroles

Cette fonction vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 12.

6.1 Activer Booster pour casseroles

1. Appuyez sur le bouton de commande.
 2. Tournez le bouton de commande sur ».
- ✓ Le bouton de commande s'allume en orange.
 - ✓ La fonction est activée.

6.2 Désactiver Booster pour casseroles


- ▶ Appuyez sur le bouton de commande, puis tournez-le sur le niveau de puissance souhaité.
- ✓ La fonction est désactivée.

Remarque : Afin de protéger les éléments électroniques internes de l'appareil, la fonction Booster pour casseroles s'éteint automatiquement dans certaines circonstances. Dans ce cas, le module à induction se règle automatiquement au niveau de puissance 12. Ensuite, modifiez manuellement le niveau de puissance en tournant le bouton de commande sur 0 ou sur un autre niveau de puissance.

7 Fonction Maintien au chaud

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et garder des aliments au chaud.

7.1 Activer Fonction Maintien au chaud

1. Appuyez sur le bouton de commande.
 2. Tournez le bouton de commande sur .
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange.

- ✓ La fonction est activée.

7.2 Désactiver Fonction Maintien au chaud


- ▶ Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le sur le niveau de puissance souhaité ou sur le niveau de puissance 0 pour l'éteindre.
- ✓ La fonction est désactivée.

8 Test casserole

La qualité de l'ustensile influence fortement la rapidité et le résultat de la cuisson. Cette fonction vous permet de contrôler la qualité d'un ustensile de cuisson. Avant d'exécuter le test, assurez-vous que le diamètre du fond de l'ustensile à vérifier correspond au mieux au foyer.

8.1 Effectuer Test casserole


Conditions

- Le foyer est désactivé.
 - Le foyer doit être froid.
 - Fixez le protège-plaque à induction à l'ustensile.
1. Placez l'ustensile de cuisson à température ambiante avec environ 200 ml d'eau au centre du foyer.
 2. Maintenez le bouton de commande enfoncé pour effectuer les étapes suivantes
 - Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à la position >>.
 - Tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à la position 1.
 - Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à la position 0, et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.
 - L'anneau lumineux s'allume en jaune.
 3. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la droite sur la position .
- ✓ Après 5 secondes, l'anneau lumineux clignote en bleu.
 - ✓ Après quelques secondes, l'anneau lumineux indique le résultat.

8.2 Contrôler le résultat

Le tableau suivant vous permet de comprendre le résultat en termes de qualité et de rapidité du processus de cuisson.

Résultat	
Rouge	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et n'est donc pas chauffé.
Jaune	L'ustensile chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.
Vert	L'ustensile chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

Pour activer la fonction, tournez de nouveau le bouton de commande sur la position 0 et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la droite sur la position .

8.3 Terminer Test casserole

- ▶ Maintenez le bouton de commande enfoncé pour effectuer les étapes suivantes
 - Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à la position >>.
 - Tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à la position 1.
 - Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à la position 0.
- ✓ L'anneau lumineux s'éteint.

9 Coupure de sécurité individuelle

La fonction de sécurité s'active lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage.


Un signal sonore indique que le temps est écoulé.

L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc.

Le foyer cesse de chauffer.

Tournez le bouton de commande sur 0.

Le temps dépend du niveau de puissance sélectionné.

Niveau de puissance	Durée
1- 	10 heures
2-4	5 heures
5-7	4 heures
8	3 heures
9-10	2 heures
11-12	1 heure

10 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

10.1 Éviter d'endommager les matériaux en surface

Pour plus d'informations sur la manière d'éviter d'endommager la surface, consultez la documentation du fabricant.

Remarque : Lorsque vous l'utilisez, assurez-vous que la protection de la surface est propre pour éviter que des particules abrasives, comme du sel, ne restent entre la protection et la surface

10.2 Nettoyer le bouton de commande

Remarque : Ne démontez pas le bouton pour le nettoyer.

Le citron et le vinaigre ne sont pas adaptés au nettoyage et peuvent créer des zones mates.

1. Nettoyez le bouton de commande avec un produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.
2. N'utilisez pas trop d'eau pour le nettoyage.

10.3 Nettoyer le protège-plaque à induction

- ▶ Essuyez avec un chiffon doux imbibé de produit de nettoyage tiède.

Remarque : Ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle et ne les immergez pas dans l'eau car cela risquerait de les endommager.

10.4 Entretien de la lumière centrale du foyer et du capteur de température

La lumière centrale du foyer et du capteur de température est composée d'une pièce en quartz.

- ▶ Maintenez la surface du quartz propre et exempte de résidus.

11 Résoudre les dysfonctionnements

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur le module à induction.
- ▶ Si le module à induction est défectueux, appelez le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur le module à induction.
- ▶ Utilisez exclusivement des pièces détachées pour réparer le module à induction.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de ce module à induction est endommagé, le cordon doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Remarque : En cas d'erreur, le module à induction ne passe pas en mode veille.

Pour protéger les parties sensibles du module à induction contre toute surchauffe ou surtension, vous pouvez temporairement réduire le niveau de puissance du foyer.

11.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	L'alimentation électrique est coupée. ▶ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite.
	Le module à induction n'est pas branché conformément au schéma électrique. ▶ Raccordez le module à induction conformément au schéma électrique.
	Anomalie de l'électronique ▶ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en vert et en violet.	Le module à induction n'est pas branché conformément au schéma électrique. ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.

Défaut	Cause et dépannage
L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en violet et dans une autre couleur.	Une erreur interne est survenue. ▶ Contactez le service après-vente technique.
L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en blanc.	Le foyer n'a pas détecté le protège-plaque à induction. ▶ Tournez le bouton sur la position 0. Si le protège-plaque à induction n'est pas encore installé, posez-le et activez-le.
L'anneau lumineux du bouton clignote en orange et en blanc.	Le foyer ne détecte plus le protège-plaque à induction. ▶ Posez l'ustensile de cuisson au milieu du foyer dans les 30 secondes. Si vous n'avez pas corrigé la position dans ce temps imparti, l'anneau clignote en blanc. Tournez le bouton de commande sur 0. Il se peut qu'un autre type d'erreur soit survenu. ▶ Contactez le service après-vente technique.

11.2 Bruits normaux de votre appareil

Une table à induction peut générer des bruits ou des vibrations, tels que des bourdonnements, des sifflements, des crépitements, des bruits de ventilateur ou des sons rythmés.

12 Mise au rebut

12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

13 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

13.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Selon le modèle, la plaque signalétique se trouve :

- dans le passeport de l'appareil.
- sous le module à induction.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Indice

1	Sicurezza	22
2	Tutela dell'ambiente e risparmio	24
3	Stoviglia adatta	24
4	Conoscere l'apparecchio	26
5	Comandi di base	27
6	Booster per pentole	28
7	Funzione scaldavivande	29
8	Test stoviglie da cucina	29
9	Spegnimento di sicurezza individuale	29
10	Pulizia e cura	30
11	Eliminazione dei guasti	30
12	Smaltimento	31
13	Servizio di assistenza clienti	31

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Il montaggio e l'allacciamento senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato.
- Non allacciare il modulo a induzione se durante il trasporto è stato danneggiato.

1.2 Uso corretto

Il montaggio e l'allacciamento senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento o da un'installazione non corretta, decade il diritto di garanzia. La sicurezza di utilizzo del modulo a induzione è garantita solo in caso di installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento dell'apparecchio nel luogo di installazione.

Utilizzare il modulo di induzione:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Non utilizzare il modulo di induzione:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

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

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo modulo di induzione può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con il modulo di induzione e i relativi accessori.

La pulizia e la manutenzione possono essere effettuate solo da persone di età pari o superiore ai 15 anni, sotto la supervisione di un adulto.

Tenere lontano dal modulo di induzione e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata sull'area di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericolosa e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere il modulo di induzione e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

L'area di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sull'area di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sull'area di cottura.

Il modulo di induzione si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti direttamente sotto l'area di cottura.

Dopo ogni utilizzo disattivare il modulo di induzione servendosi sempre della manopola di comando.

- ▶ Non attendere che il modulo di induzione si spenga automaticamente perché non sono presenti stoviglie al di sopra.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

L'area di cottura si riscalda durante l'uso.

- ▶ Maneggiare con cura per evitare il contatto con l'area di cottura.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.
- ▶ Attendere fino al raffreddamento dell'area di cottura prima di toccarla.

La protezione della superficie si riscalda.

- ▶ Attendere che la protezione della superficie si raffreddi, prima di procedere alla pulizia.

Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura.

- ▶ Durante il funzionamento, non lasciare mai sul piano cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sul modulo di induzione.
- ▶ Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali per riparare il modulo di induzione.
- ▶ Se il cavo di allacciamento alla rete o quello dell'apparecchio di questo modulo di induzione viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

Un modulo di induzione o un cavo di alimentazione danneggiati sono pericolosi.

- ▶ Non utilizzare mai un modulo di induzione danneggiato.
- ▶ Se la superficie è danneggiata, spegnere il modulo di induzione per evitare una possibile scossa elettrica. In questo caso, non spegnere il modulo di induzione utilizzando il pannello di comando, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Non tirare mai il cavo di allacciamento alla rete per staccare il modulo di induzione dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se il modulo di induzione o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Contattare il servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 31*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'area di cottura con pulitori a vapore o idropultrici.

L'isolamento del cavo può fondere sulle parti calde del modulo di induzione.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento del modulo di induzione e i componenti caldi.

Il contatto di oggetti metallici con la ventola che si trova nella parte bassa del modulo di induzione può causare una scarica elettrica.

- ▶ Non conservare oggetti in metallo lunghi e appuntiti nel cassetto posto sotto al modulo di induzione.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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.
 - ▶ Non utilizzare mai pentole surgelate.
- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento.
- ▶ A bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

Un apparecchio con una superficie fessurata o rotta può causare lesioni da taglio.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se presenta una superficie fessurata o rotta.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Tutela dell'ambiente e risparmio

2.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

2.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Scegliere la stoviglia più adatta alle dimensioni dell'area di cottura e centrarla rispetto alle marcature situate su quest'ultima.

- **Nota:** I costruttori di stoviglie indicano di frequente il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Solleverare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Tornare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura troppo elevato, si spreca energia.

Le informazioni relative al prodotto a norma (EU)

66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

3 Stoviglia adatta

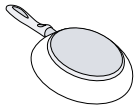

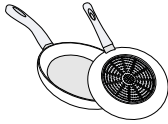
Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura.

Scegliere la stoviglia più adatta alle dimensioni dell'area di cottura e centrarla rispetto alle marcature situate su quest'ultima.

3.1 Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

Per riconoscere correttamente la stoviglia, tenere conto delle relative dimensioni e del relativo materiale. Tutti i fondi delle stoviglie devono essere completamente piani e lisci.

Con Test stoviglie da cucina verificare che la stoviglia sia adeguata. Ulteriori informazioni sono riportate su → "Test stoviglie da cucina", Pagina 29.

Stoviglia	Materiali	Caratteristiche
Stoviglia consigliata	Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.	Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato o ghisa oppure speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
Adatta	Il fondo non è completamente ferromagnetico.	Se l'area ferromagnetica è più piccola del fondo della stoviglia, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo.
	Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.	Questi fondi riducono la superficie ferromagnetica, causando una minore fornitura di potenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o viene rilevata solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.
	Non adatta	Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, argilla, rame o alluminio.
	Le stoviglie con uno strato sottile di smalto sono sconsigliate a causa delle alte temperature, della scarsa distribuzione e del possibile rischio di danneggiare la protezione della superficie.	

Note

- In linea di massima, non utilizzare piastre adattatrici tra il piano cottura e la stoviglia.
- Non riscaldare la stoviglia vuota e non utilizzare stoviglie con fondo sottile poiché possono riscaldarsi notevolmente.

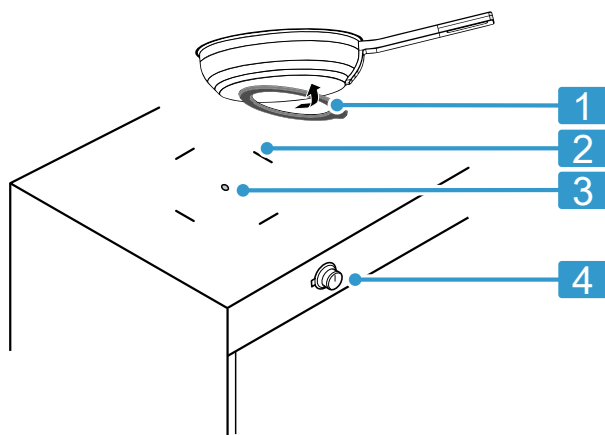
4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Cottura a induzione

Rispetto ai piani cottura tradizionali, la cottura a induzione apporta alcuni cambiamenti e una serie di vantaggi, come il risparmio di tempo durante la cottura e la frittura, il risparmio di energia nonché una più facile manutenzione e pulizia. Offre anche un migliore controllo del calore, poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole.

4.2 Il modulo di induzione

Questo modulo di induzione viene installato sotto il piano di lavoro ed è composto da diversi elementi.





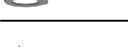


N°	Descrizione
1	Protezione della superficie
2	Marcatura dell'area di cottura
3	Luce centrale dell'area di cottura e del sensore di temperatura
4	Manopola di comando

4.3 Protezione della superficie

Per garantire il corretto funzionamento, fissare la protezione della superficie al fondo di ogni stoviglia utilizzata.

Selezionare la protezione in base alle dimensioni del fondo della stoviglia.

	Ø 280-240 mm	
	Ø 235-190 mm	
	Ø 185-150 mm	
	Ø 145-100 mm	

È possibile richiedere in un secondo momento la protezione della superficie presso i rivenditori specializzati, attraverso il servizio di assistenza clienti o nel negozio online www.gaggenau.com.

Ulteriori informazioni sulla protezione della superficie sono riportate nelle istruzioni dell'accessorio.

Note

- Non utilizzare protezioni della superficie diverse da quelle originali del prodotto.
- L'uso di protezioni della superficie non originali può causare danni all'apparecchio, alla superficie o addirittura un rischio di incendio.
- I danni causati dall'utilizzo di protezioni della superficie non originali sull'apparecchio non sono coperti dalla garanzia.

Fissaggio della protezione della superficie

- Prendere la protezione della superficie sulla flangia.
- Posizionare un'estremità della protezione della superficie sul fondo della stoviglia e centrarla.
- Tenere la protezione della superficie vicino al fondo della stoviglia fino a quando non aderisce bene.

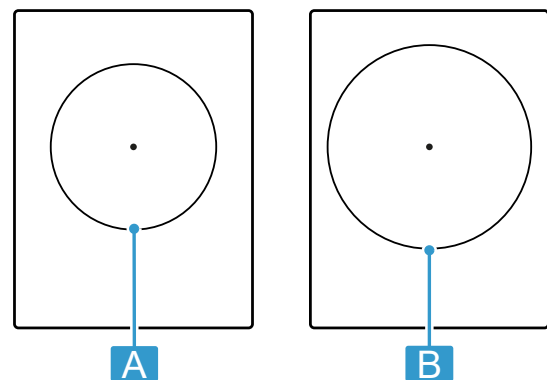
Rimozione della protezione della superficie

- Prima di rimuoverla, lasciare raffreddare la protezione della superficie e la stoviglia.
- Afferrare la protezione della superficie dalla linguetta e rimuoverla con cautela.

4.4 Ripartizione delle aree di cottura

La potenza indicata è stata calcolata con le pentole a norma che sono descritte in IEC/EN 60335-2-6. La potenza può variare a seconda delle dimensioni e del materiale della stoviglia.

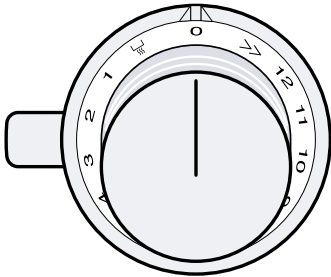
Prima di avviare la cottura, verificare se la grandezza della stoviglia è adatta all'area di cottura che si desidera utilizzare:



Zona	Potenza massima
A Ø 21 cm	Livello di cottura 12 2.000 W
	Booster per pentole 2.300 W
B Ø 28 cm	Livello di cottura 12 2.300 W
	Booster per pentole 2.700 W

4.5 Manopola di comando

La manopola di comando consente di selezionare i livelli di potenza da 1 a 12, Booster per pentole e altre impostazioni.



Impostazioni della manopola di comando

Impostazione	Funzione
0	Zona di cottura Off
1-12	Impostazione del livello di potenza
>>	Booster per pentole
☰	Funzione scaldavivande

Indicatori dell'anello luminoso

Mediante il suo anello luminoso, la manopola di comando indica informazioni relative allo stato di funzionamento.

Indicatore	Descrizione
Off	Area di cottura spenta
Luce fissa arancione	Area di cottura attivata

Indicatore	Descrizione
Luce fissa bianca	Area di cottura attivata, ma stoviglie non rilevate.
Luce bianca lampeggiante	Area di cottura attivata, contenitore rilevato, ma senza protezione della superficie. È necessario fissare la protezione della superficie al fondo della stoviglia.
Luce arancione lampeggiante	Area di cottura disattivata, ma calore residuo presente
Luce arancione e bianca lampeggiante in maniera alternata	L'area di cottura non rileva più la protezione della superficie. Collocare la stoviglia con la protezione della superficie al centro dell'area di cottura entro 30 secondi.
L'indicatore si illumina per alcuni secondi di verde e poi di giallo.	Compare all'accensione del modulo di induzione dopo il primo collegamento o dopo l'interruzione.

4.6 Indicatore del calore residuo

Il modulo di induzione dispone di diversi indicatori del calore residuo:

- Quando si spegne l'area di cottura e questa è ancora calda, l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia con luce arancione.
- La luce al centro dell'area di cottura indica:
 - Calore residuo elevato: luce arancione chiaro lampeggiante.
 - Calore residuo ridotto: luce fissa arancione.

Non toccare l'area di cottura finché l'indicatore di calore residuo è acceso.

5 Comandi di base

5.1 Attivazione del modulo di induzione e impostazione dell'area di cottura

Requisiti

- Fissare la protezione della superficie sul fondo della stoviglia utilizzata.
 - Posizionare la stoviglia sull'area di cottura.
1. Premere la manopola di comando verso l'interno.
 2. Per selezionare il livello di potenza desiderato, ruotare la manopola.
- ✓ La luce centrale dell'area di cottura si accende di bianco.
 - ✓ L'anello luminoso della manopola di comando diventa arancione.

5.3 Consigli di cottura

- Prestare attenzione a che l'olio non arrivi al punto di fumo.

- ✓ L'area di cottura è attivata e scalda.

Nota: Se non sono state collocate stoviglie o se il modulo di induzione non le rileva, l'area di cottura si spegne dopo circa 9 minuti. L'anello luminoso lampeggia. Ruotare la manopola di comando su 0 e l'anello luminoso si spegne.

5.2 Spegnimento del modulo di induzione

- ▶ Ruotare la manopola di comando su 0.
- ✓ Gli indicatori del calore residuo si accendono finché l'area di cottura non si è raffreddata.

- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti.

- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Dopo la cottura collocare un coperchio sulla stoviglia finché la pietanza non viene servita.
- Per preriscaldare, impostare il livello di potenza tra 10 e 12.
- Per la cottura con la pentola a pressione, osservare le avvertenze fornite dal produttore.
- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia sono reperibili in → *"Risparmio energetico", Pagina 24*
- Se la cottura avviene con il coperchio, abbassare il livello di cottura non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- Alcune stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Pertanto utilizzare le presine.

Consigli per la cottura

La panoramica indica qual è il livello di potenza adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base a tipologia, peso, spessore e qualità degli alimenti.

Livello di potenza	Metodi di cottura	Esempi
11-12	Cottura iniziale Rosolare Riscaldare Portare a cottura Sbollentare	Acqua Carne Grasso oppure olio, liquidi Minestre, salse Verdura
7-10	Cottura arrosto	Carne, patate
6-8	Cottura arrosto	Pesce
8-9	Cottura al forno	Pietanze da forno o a base di uova, ad es. crêpe
8-9	Cottura senza coperchio	Pasta, liquidi
7-8	Dorare Tostare Sciogliere Ridurre	Farina, cipolle Mandorle, pangrattato Speck o pancetta affumicata Fondi, salse
6-7	Stufare senza coperchio	Canederli, gnocchi, pastina, carne da brodo, uova in camicia
5-6	Stufare senza coperchio	Salsicce bollite
6-7	Cottura a vapore Stufare Stufare	Verdure, patate, pesce Verdura, frutta, pesce Involtini, arrosto, verdure
3-4	Stufare	Gulasch
4-5	Cottura con coperchio	Minestre, salse
3-4	Scongelare Ammollare Far rapprendere	Prodotti surgelati Riso, legumi, verdure Piatti a base di uova, es. omelette
1-2	Riscaldare o mantenere in caldo	Minestre, verdure in salsa
1	Riscaldare o mantenere in caldo Fusione	Minestrone Burro, cioccolata

6 Booster per pentole

Questa funzione consente di riscaldare elevate quantità di acqua più velocemente che con il livello di potenza 12.

6.1 Attivazione di Booster per pentole

1. Premere la manopola di comando verso l'interno.
 2. Ruotare la manopola di comando su ».
- ✓ La manopola di comando si accende di arancione.
 - ✓ La funzione è attivata.

6.2 Disattivazione di Booster per pentole

- ▶ Premere la manopola di comando e ruotarla sul livello di potenza desiderato.
- ✓ La funzione è disattivata.

Nota: In determinate condizioni, Booster per pentole si spegne automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno dell'apparecchio. In questo caso, il modulo a induzione imposta automaticamente il livello di potenza 12.

Quindi modificare manualmente il livello di potenza, ruotando la manopola di comando su 0 o su un altro livello.

7 Funzione scaldavivande

È possibile utilizzare questa funzione per far sciogliere il cioccolato o il burro e mantenere calde le pietanze.

7.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

1. Premere la manopola di comando verso l'interno.
 2. Ruotare la manopola di comando su
- ✓ L'anello luminoso della manopola di comando diventa arancione.

- ✓ La funzione è attivata.

7.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

- ▶ Premere la manopola di comando e ruotarla sul livello di potenza desiderato o, per disattivarla, sul livello di potenza 0.
- ✓ La funzione è disattivata.

8 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce notevolmente sulla rapidità e sul risultato del processo di cottura.

Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.

Prima di eseguire il test, accertarsi che l'area di cottura corrisponda al meglio al diametro della stoviglia da provare.

8.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

Requisiti

- L'area di cottura è spenta.
 - L'area cottura deve essere fredda.
 - Fissare la protezione della superficie sulla stoviglia.
1. Collocare la stoviglia a temperatura ambiente al centro dell'area cottura con circa 200 ml di acqua.
 2. Tenere premuta la manopola di comando per eseguire i passaggi seguenti.
 - Ruotare la manopola di comando verso sinistra fino alla posizione
 - Ruotare la manopola di comando verso destra fino alla posizione 1.
 - Ruotare la manopola di comando verso sinistra fino alla posizione 0 e tenere premuto per 2 secondi.
 - L'anello luminoso si accende con luce gialla.
 3. Premere la leva di comando e ruotarla verso destra in posizione
- ✓ Dopo 5 secondi l'anello luminoso lampeggia con luce blu.
 - ✓ Dopo un paio di secondi l'anello luminoso mostra il risultato.

8.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella viene visualizzato il significato del risultato di qualità e rapidità del processo di cottura.

Risultato	
Rosso	La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata.
Giallo	La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale.
Verde	La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

Per attivare la funzione, riportare la manopola di comando in posizione 0 e tenere premuto per 2 secondi. Premere la manopola di comando e ruotarla verso destra in posizione

8.3 Terminare Test stoviglie da cucina

- ▶ Tenere premuta la manopola di comando per eseguire i passaggi seguenti.
 - Ruotare la manopola di comando verso sinistra fino alla posizione
 - Ruotare la manopola di comando verso destra fino alla posizione 1.
 - Ruotare la manopola di comando verso sinistra fino alla posizione 0.
- ✓ L'anello luminoso si spegne.

9 Spegnimento di sicurezza individuale

Se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni, la funzione di sicurezza si attiva.

Un segnale acustico indica che il tempo impostato è trascorso. L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia di arancione e bianco.

L'area di cottura smette di riscaldare.

Ruotare la manopola di comando su 0.

Il tempo dipende dal livello di potenza selezionato.

Livello di potenza	Tempo
1-	10 ore
2-4	5 ore
5-7	4 ore
8	3 ore
9-10	2 ore
11-12	1 ora

10 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

10.1 Come evitare danni al materiale della superficie

Per ulteriori informazioni sulla prevenzione dei danni alla superficie, consultare la documentazione del produttore.

Nota: Assicurarsi che la protezione della superficie sia pulita durante l'uso per evitare che particelle abrasive, come il sale, rimangano tra la protezione e la superficie

10.2 Pulizia della manopola di comando

Nota: Non smontare la manopola per pulirla. Limone e aceto non sono adatti per la pulizia e possono creare macchie opache.

1. Pulire la manopola di comando con una soluzione di lavaggio calda e un panno morbido.
2. Durante la pulizia non impiegare troppa acqua.

10.3 Pulizia della protezione della superficie

- ▶ Pulire con un panno e una soluzione di lavaggio calda.

Nota: Non lavare in lavastoviglie o non immergere in acqua, altrimenti si può danneggiare.

10.4 Manutenzione della luce centrale dell'area di cottura e del sensore di temperatura

La luce centrale dell'area di cottura e del sensore di temperatura è costituita da un pezzo di quarzo.

- ▶ Mantenere la superficie del quarzo pulita e priva di residui.

11 Eliminazione dei guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sul modulo di induzione.
- ▶ Se il modulo di induzione presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sul modulo di induzione.
- ▶ Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali per riparare il modulo di induzione.
- ▶ Se il cavo di allacciamento alla rete o quello dell'apparecchio di questo modulo di induzione viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

Nota: Se si presenta un errore, il modulo di induzione non si accende in modalità standby.

Per proteggere i componenti più delicati del modulo di induzione dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, l'area di cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

11.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'alimentazione elettrica è interrotta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.
	Il modulo di induzione non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allacciare il modulo di induzione rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia di verde e viola.	Il modulo di induzione non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia di viola e di un altro colore.	Si è verificato un errore interno. ▶ Contattare il servizio di assistenza tecnica.
L'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia di bianco.	L'area di cottura non ha rilevato la protezione della superficie. ▶ Ruotare la manopola in posizione 0. Se la protezione della superficie non è ancora fissata, applicarla e accenderla.
L'anello luminoso sulla manopola lampeggia di arancione e bianco.	L'area di cottura non rileva più la protezione della superficie. ▶ Collocare la stoviglia al centro dell'area di cottura entro 30 secondi. Se dopo questo tempo non si è corretta la posizione, l'anello lampeggia di bianco. Ruotare la manopola di comando su 0. Potrebbe essersi verificato un altro tipo di errore. ▶ Contattare il servizio di assistenza tecnica.

11.2 Rumore normale del dispositivo

A volte un dispositivo a induzione può causare rumori o vibrazioni come ronzii, sibili, crepitii, rumori di ventola o suoni ritmici.

12 Smaltimento

12.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

13 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

13.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- nel certificato di identificazione dell'apparecchio;
- sotto il modulo di induzione.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

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

GAGGENAU



9001927833 nl, fr, it (040322)