

CUCINIALE® Intelligentes Kochsystem

Bedienungsanleitung

Version 1.1 November 2018



Willkommen bei Cuciniale® und herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Intelligenten Kochsystems mit Induktionskochfeld von Cuciniale®.

Mit unseren Produkten werden Sie – wie von Zauberhand – so gut kochen können wie ein Profikoch. Dabei ist die Anwendung denkbar einfach und die Vorgehensweise ganz intuitiv.

Sie geben auf dem Bediengerät lediglich die Zubereitungsweise und Ihr persönliches Wunschergebnis für Ihr ausgewähltes Gargut (das zu verarbeitende Lebensmittel) ein.

Unser Kochsystem leitet Sie durch den Kochprozess – wie ein GPS für's Kochen. Bei diesen Fragen mussten Sie früher bestimmt auch immer raten?

- Wann ist die Pfanne richtig aufgeheizt?
- Welche sind die optimalen Leistungsstufen zum Anbraten und Fortbraten?
- Wann ist der optimale Gargrad erreicht?

Der **GourmetPilot®** beantwortet Ihre Fragen und dies immer zum richtigen Zeitpunkt – das bedeutet für Sie stressfrei und perfekt kochen zu können. Die Angaben sind zudem immer:

- individuell angepasst an die Größe, Menge, Dicke, Gewicht und Zusammensetzung Ihres Garguts (Lebensmittel),
- bezogen auf den Garfortschritt Ihres Garguts,
- individuell angepasst an Ihr Kochgeschirr.

Mit dem Kochsystem® an Ihrer Seite gelingt wie von Zauberhand:

- Kurzbraten, Schmoren, Kochen oder Dünsten von Fleisch und Fisch.
- Kochen, Dünsten oder Braten von Gemüse.
- Garen von Reis und die Zubereitung von Reisgerichten (z.B. Risotto, Pilav) sowie Polenta.
- Garen von Kartoffeln, Kartoffelgerichte zubereiten (z.B. Rösti).
- Perfektes Kochen von Nudeln.
- Herstellung von Suppen und Saucen.
- Und viele köstliche Gerichte mehr – genau nach Ihren Vorstellungen.

Eine gute Qualität der Zutaten vorausgesetzt, werden Sie mit Ihrem Intelligenten Kochsystem immer ein perfektes Garergebnis auf Profiniveau erreichen. Versprochen!

Der **GourmetPilot®** macht es Ihnen zudem möglich, Ihre Erfahrungen mit anderen Anwender/innen in der Cuciniale®-Community oder via Facebook zu teilen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim zauberhaften Kochen Ihrer Lieblingsgerichte und natürlich beim Ausprobieren und Zubereiten neuer Gerichte. Wir freuen uns über Ihre Erfahrungsberichte, Fotos und Hinweise zur Produktverbesserung.

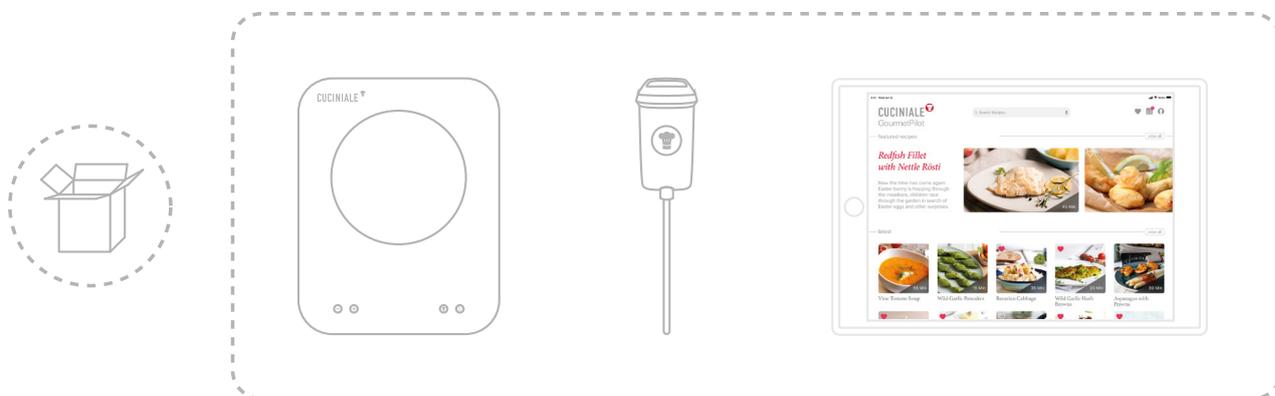
In besten kulinarischen Grüßen im Namen des gesamten Cuciniale® Teams:

Holger Henke
Geschäftsführer und
Hobbykoch

Philipp Ochtendung
Entwicklungsleiter und
Profikoch

1. LIEFERUMFANG

- Induktionskochfeld Piri Piri®
- GourmetSensor®
- Bedienungsanleitung
- Registrierungskarte
- Garantiekarte



Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren sie für späteres Nachschlagen auf. Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob das Kochsystem vollständig ist und ob es beim Transport Schaden genommen hat. Im Schadensfall halten Sie diesen bitte schriftlich fest und melden den Schaden dem Kundendienst. Ansonsten verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Bestimmungsmäßiger Gebrauch

Das Cuciniale® Kochsystem ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Zudem ist der GourmetSensor® nur für die Anwendung mit Lebensmitteln konzipiert. Er ist nicht für die Anwendung am Menschen oder Tier gedacht - etwa als Fieberthermometer.

2. SICHERHEIT

- Das Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von nicht qualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstcenter in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zur Beschädigung und zum Verlust der Garantie kommen.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Cuciniale® Intelligentes Kochsystem erfüllt sämtliche relevanten Normen zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Das Funkmodul im Sensor arbeitet nach dem Bluetooth® Smart Standard. Das System ist sicher solange es ordnungsgemäß und nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung verwendet wird. Bei Störungen Ihres Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:
Schalten Sie das Kochfeld ab. Trennen Sie das Kochfeld vom Netz. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. Schäden am Kabel können einen Kurzschluss, Brand und / oder Stromschlag verursachen.

2.1 SICHERHEIT VON KINDERN

- Die Kochzone wird heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern. GourmetSensor® und GourmetPilot® können von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Kochfeld samt GourmetsSensor® nicht spielen.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Kochsystem fernzuhalten.
- Das Kochfeld sowie der GourmetSensor® dürfen nicht durch Kinder gereinigt werden, es sein denn, sie sind älter als 8 Jahre, wurden unterwiesen und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.
- Wenn ein Kind sich eine Tüte über den Kopf zieht, kann es ersticken. Kann für Kinder gefährlich sein.

2.2 SICHERHEIT IN BETRIEB

Sicherheit: GourmetSensor®

- Den GourmetSensor® niemals ohne **GourmetPilot®** verwenden.
- Der GourmetSensor® ist nur in Verbindung mit dem Induktionskochfeld geeignet.
- Den GourmetSensor® weder im Backofen, in einer Fritteuse, noch in der Mikrowelle oder auf dem Grill verwenden. Den GourmetSensor® nur wie beschrieben und nach Aufforderung in das Kochgeschirr hängen oder ins Gargut stechen. Niemals flach in das Kochgeschirr hineinlegen.
- Nach Aufforderung muss der GourmetSensor® aus dem Gargut bzw. Kochgeschirr entfernt werden.
- Bedenken Sie, dass bei der Handhabung mit dem GourmetSensor® das Gargut, Kochgeschirr und/oder der GourmetSensor® sehr heiß sind. Handeln Sie entsprechend vorsichtig und verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- Vermeiden Sie, den Sensor unkontrolliert ins Kochgeschirr fallen zu lassen.
- Der GourmetSensor® wird durch eine spezielle, hitzebeständige Batterie angetrieben. Die Batterie darf nur von einer autorisierten Servicestelle gewechselt werden.
- Drücken Sie den Ein- / Ausschalter am Sensor mit der ganzen Fingerkuppe, niemals mit spitzen Fingernägeln oder spitzen Gegenständen.
- Keine elektromagnetischen Störquellen in der Nähe betreiben.
- Der Messfühler des GourmetSensor® hat eine Länge von 9 cm und könnte aufgrund seiner spitzen Form vom Sicherheitspersonal an den Flughäfen als gefährlich eingestuft werden. Transportieren Sie ihn daher bei Flugreisen nicht im Handgepäck.

Erklärung der Symbole auf der Rückseite des GourmetSensor®:



Nicht in die Mikrowelle legen.



Niemals in einen Backofen legen.



Nicht auf den Grill legen.



Nicht direkt auf das Kochfeld legen.



Niemals flach in das Kochgeschirr hineinlegen



Nicht in der Spülmaschine reinigen. Nur maunell abwischen.
Siehe auch Kapitel Wartung/Pflege.



Nicht im Hausmüll entsorgen.

**Do not
overheat:
max. 200°C**

Nicht einer Temperatur von mehr als 200°C aussetzen.



Alle Materialien die mit
Lebensmittel in Kontakt
treten sind lebensmittelecht.

Sicherheit: Induktionskochfeld Piri Piri®

- Kochgeschirr, das Kupfer enthält, darf nicht verwendet werden.
- Das Kochfeld während des Betriebs immer beaufsichtigen.
- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell nie unbeaufsichtigt lassen.
- Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochplatte plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Kochgeschirrboden immer trocken halten.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Nach dem Kochen Kochfeld ausschalten und den GourmetPilot® beenden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nie zum Heizen des Zimmers.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.
- Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Kochfeld, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen.
- Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.
- Magnetische Objekte, wie Kreditkarten, Floppy Discs nicht neben dem angeschalteten Gerät platzieren.
- Legen Sie niemals ein Smartphone oder Tablet direkt auf das Kochfeld.
- Versuchen Sie nicht ein Smartphone oder Tablet mit dem Induktionskochfeld zu laden.
- Legen Sie keine metallischen Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld. Sie werden sehr heiß. Lediglich geeignetes, metallisches Kochgeschirr gehört auf die Kochzone.
- Kochfeld nicht abdecken.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Vermeiden Sie Gegenstände auf das Kochfeld fallen zu lassen. Besonders die Ecken des Kochfelds können abgeschlagen werden.
- Verwenden Sie in der Nähe des Kochfelds keine entflammenden Sprays oder Gegenstände und stellen Sie diese dort auch nicht ab.
- Die Lüftungsöffnungen unten am Kochfeld niemals abdecken. Auf keinen Fall Gegenstände in die Lüftungsöffnungen einführen

Erklärung der Symbole auf der Rückseite des Kochfeldes



verfügt über eine verstärkte Isolierung zwischen
Netzstromkreis und Ausgangsspannung.



nicht im Hausmüll entsorgen.

WARNUNG:

- beim Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:
 - Schalten Sie das Kochfeld ab.
 - Trennen Sie das Kochfeld vom Netz;
 - Setzen Sie sich mit dem Kundendienstcenter in Verbindung.
- Solange das Kochfeld angeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm von der Kochzone halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach.

Die Verwendung von Kochgeschirr minderer Qualität oder ungeeigneter Töpfe und Pfannen beschädigt die Garantie. In diesem Fall kann der Hersteller nicht für Schäden – verursacht durch das Kochsystem – verantwortlich gemacht werden.

3. HINWEISE FÜR DIE INSTALLATION**3.1 WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE INSTALLATION DES KOCHFELDS**

Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Wandsteckdose.

- Vor dem Anschließen überprüfen Sie bitte, ob die nominale Spannung des Geräts der des Netzteils entspricht.
- Verwenden Sie keinen Stromtransformator. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

3.2 WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

- Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.
- Ziehen Sie den Netzstecker heraus und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
- Verbinden Sie den Netzstecker richtig herum mit der Wandsteckdose, so dass das Kabel zum Boden hin verläuft. Wenn Sie den Netzstecker anders herum mit der Wandsteckdose verbinden, können die Drähte im Innern des Kabels beschädigt werden. Dies kann Stromschläge oder einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie den Netzstecker herausziehen.
- Fassen Sie den Netzstecker beim Herausziehen am Stecker an. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

WARNUNG:

- Versuchen Sie niemals ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und löschen Sie das Feuer mit einer Feuerdecke.

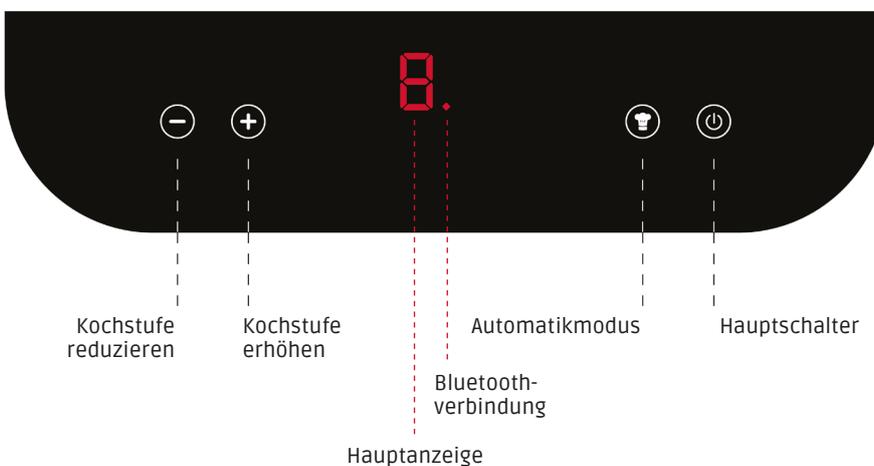
4. ANWENDUNGSHINWEISE

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES KOCHFELDS

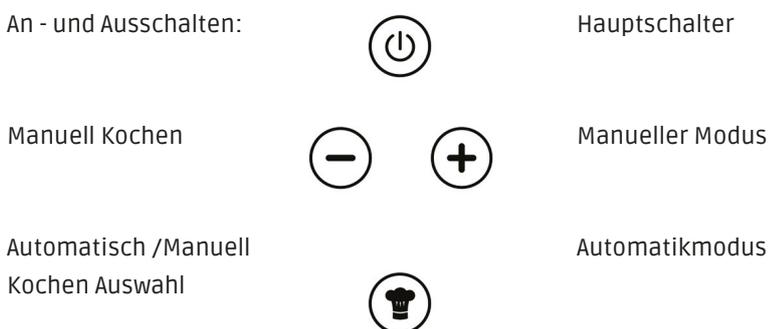
Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.
Hinweis: Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.

Ventilation: Das Kühlsystem ist automatisch gesteuert.

BEDIENFELD-SYMBOLLE



BEDIENFLÄCHEN



MANUELLER MODUS

1. Verbinden Sie das Kochfeld mit dem Stromnetz. Es ertönt ein Signal und der Hauptschalter leuchtet. Außerdem leuchtet alle 5 sec ein „L“ auf.
2. Den Hauptschalter drücken: Das Kochfeld ist nun betriebsbereit und Sie befinden sich im Manuellen Modus. Es erscheint eine „0“ als Hinweis.
3. Geeignetes Kochgeschirr (Topf / Pfanne) auf die Kochplatte stellen.
4. Mit – und + stellen Sie nun die Kochstufen von 1 (niedrig) bis 9 (maximal) ein.
5. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld entfernt, beginnt die eingestellte Kochstufe zu blinken. Nach 2 Minuten schaltet das Kochfeld automatisch ab.
6. Nach Beendigung des Kochprozesses wird „H“ angezeigt, wenn die Kochzone noch heiß ist. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, ohne zu warten, bis „H“ nicht mehr auf dem Display angezeigt wird.

AUTOMATIKMODUS

- Möchten Sie vom Manuellen Modus in den Automatikmodus wechseln, drücken Sie auf das Symbol Kochmütze: es erscheint ein „A“.
- Möchten Sie vom Automatikmodus in den Manuellen Modus wechseln, drücken Sie auf das Symbol Kochmütze: es erscheint eine „0“.

Weiterführende Anwendungshinweise zum Automatikmodus werden Ihnen in der GourmetPilot® App gegeben.

Updates für den GourmetPilot®

Unser Anliegen ist es, den GourmetPilot® ständig weiterzuentwickeln, und Ihnen neue Garprozesse und Rezepte anzubieten. Wir bieten daher regelmäßig Updates und Upgrades an, über die wir Sie per email informieren werden.

Updates sind dabei kostenlos und für jeden Nutzer dringend empfohlen. Bei entsprechender Einstellung an Ihrem Endgerät (z.B. „Aktualisierungen automatisch durchführen“) wird das Update ohne Ihr Zutun geladen; wenn nicht, wird Ihnen ein Hinweis - dem Sie folgen können - zur Aktualisierung angeboten.

Upgrades offerieren zusätzliche Funktionen / Gerichte / Lebensmittel / Zubereitungsarten.

Sie sind kostenpflichtig über in-App Käufe oder über den Webshop erhältlich. Sofern Sie unseren Newsletter abonniert haben, senden wir Ihnen dazu regelmäßige Informationen zu.

5. WEITERE HINWEISE

- Der GourmetPilot® läuft nur auf iOS-Endgeräten mit Version 11.0 und höher sowie ausgewählten Android-Engeräten mit Version 7.1 und höher.
- Den GourmetPilot® können sie im App Store oder mittels des beigefügten QR-Codes kostenlos herunterladen.
- Wir empfehlen Ihnen Ihre persönliche Registrierung in der Cuciniale® Community. Mit der Registrierung erhalten Sie weitere Zubereitungsarten und Beispielrezepte kostenlos auf Ihr Bediengerät. Zukünftig können Sie weitere Rezepte und Zubereitungsarten über in-App Käufe erwerben. In Ihrem Nutzerprofil sehen sie die bereits erworbenen Rezepte und Zubereitungsarten. Gleichzeitig können wir Sie über neue Rezepte und Zubereitungsarten informieren.
- Ganz einfach können Sie sich mit Ihrem Facebook-Login einmalig anmelden. Dann ist es auch Ihren Freunden möglich, an Ihren Kocherlebnissen teilhaben.
- Betreiben Sie den GourmetPilot® in bis 10 m Entfernung (freie Sicht) zum Kochfeld / GoumetSensor®.
- Achten Sie darauf, dass der Bodendurchmesser des gewählten Kochgeschirrs zum Durchmesser des Kochfeldes passt und idealerweise identisch oder maximal 1 cm kleiner ist. Auf keinen Fall sollte er größer sein.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig zentriert auf der Kochzone steht.
- Bitte den GourmetSensor® immer an der dicksten Stelle des Gargut es so stechen, dass die Spitze den Boden des Kochgeschirrs berührt und der GourmetSensor® nicht umfallen kann. Der Einstechwinkel sollte dabei zwischen ca. 30° und 70° zum Pfannenboden betragen. Nach Bestätigen mit der Kochmütze darf die Position des GourmetSensor® nicht mehr verändert werden.
- Während des Kochvorgangs sollten Sie keine anderen Applikationen über Bluetooth laufen lassen.
- Während des Kochvorgangs sollten Sie keine anderen Applikationen über Bluetooth laufen lassen.
- Verwechseln Sie während des Kochvorganges nie GourmetSensor® und GourmetPilot®.
- Bitte überprüfen Sie, dass Bluetooth in Ihrem Bediengerät eingeschaltet ist (unter Einstellungen).
- GourmetSensor® und Kochfeld enthalten eine Bluetooth 4.0 LE Schnittstelle und entspricht allen Normen für die Elektromagnetische Verträglichkeit.
- Das Garergebnis hängt auch vom verwendeten Kochgeschirr ab. Bitte passen Sie das Wunschergebnis auch entsprechend Ihren Erfahrungen an.
- GourmetPilot® läuft auch im Hintergrund weiter und signalisiert notwendige Aktionen über die Mitteilungszentrale.



Mit diesem Button erhalten Sie situationsabhängige Hilfe und Information zur Bedienung des GourmetPilot®.

6. ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME/REGISTRIEREN

Bevor Sie mit dem „zauberhaften Kochen“ beginnen können, müssen Sie die folgenden Vorbereitungsschritte einmalig ausführen:

- GourmetPilot® im App-Store downloaden und auf Ihrem Bediengerät speichern.
- GourmetPilot® starten und sich als Nutzer registrieren.
- Los geht's mit Gargut (Lebensmittel) auswählen.



1. GourmetPilot® downloaden und installieren

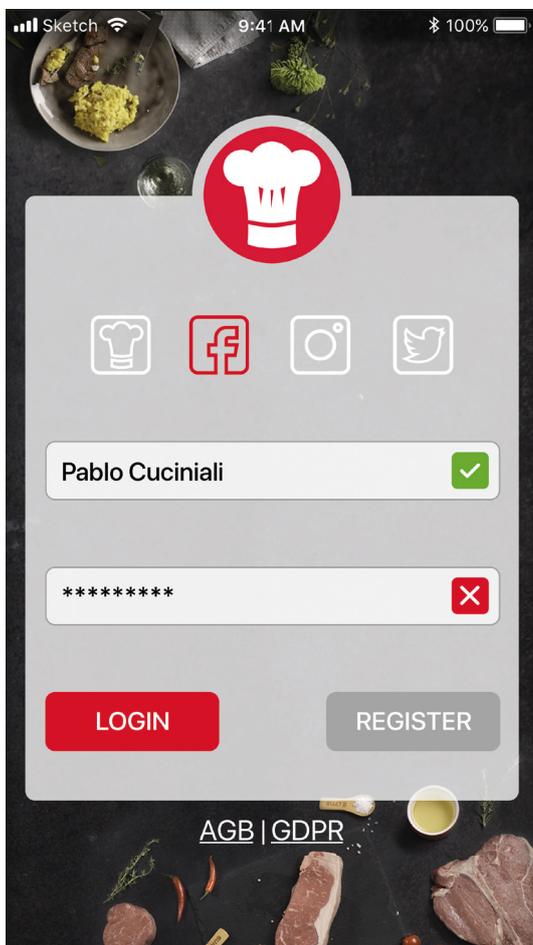
In der Schachtel, in der der Gourmetsensor® aufbewahrt wurde, befindet sich ein QR-Code mit dem Link zum Download. Fotografieren Sie diesen Code mit einem üblichen QR-Code-Reader.

Falls Sie keinen QR-Code-Reader haben können Sie auch die App GourmetPilot® im App-Store herunterladen.

Der GourmetPilot® wird dann mit dem Bild links angezeigt.

2. Nutzer- und Gourmetsensor® Registrierung

Öffnen Sie den GourmetPilot®. Beim erstmaligen Öffnen erscheint automatisch die Ansicht zum anmelden. Mit einem Profil von Facebook, Instagram & Co können Sie die Vielfalt von Social Media prima nutzen und Ihre Freunde an Ihren Kocherlebnissen mit Fotos teilhaben lassen. Alternativ können Sie sich für einen Cuciniale® Account neu registrieren.



Patenthinweis

Im GourmetPilot® und GourmetSensor® sind folgende Cuciniale® Patentanmeldungen verwendet: **WO002012149997, DE102011050123**. Weitere sind angemeldet. GourmetPilot®, GourmetSensor® und Cuciniale® sind eingetragene Warenzeichen für die Cuciniale® GmbH. Bluetooth ist ein eingetragenes Warenzeichen von Bluetooth SIG Inc. iPod, iPhone, iPad und iPad Mini sind eingetragene Warenzeichen von Apple Inc.

Umwelthinweis



Entsorgen Sie das Cuciniale® Kochfeld sowie den Sensor nicht im Hausmüll. Bringen Sie beides zu einer örtlichen Entsorgungsstelle für Elektromüll unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

Datenschutzhinweis

Der Schutz Ihrer persönlichen Daten, die Sie uns bei der Registrierung des Produktes übermitteln, liegt uns sehr am Herzen. Sie werden durch digitale Sicherheitssysteme verschlüsselt und an uns übertragen. Unsere Webseiten sind durch technische Maßnahmen gegen Beschädigungen, Zerstörung oder unberechtigten Zugriff geschützt.

Wir erheben und speichern Ihre persönlichen Daten grundsätzlich nur, soweit es für die Erbringung unserer Dienstleistung oder die Durchführung z.B. eines Kaufvertrages notwendig ist. Dazu kann es erforderlich sein, Ihre persönlichen Daten an Unternehmen weiterzugeben, die wir zur Erbringung der Dienstleistung oder zur Vertragsabwicklung einsetzen. Dies sind z. B. Transportunternehmen.

Eine ausführliche Datenschutzerklärung nach BDSG und TMG finden Sie auf unserer Homepage unter www.cuciniale.com/impressum

7. REINIGUNG UND PFLEGE

Damit Sie möglichst lange Freude an unseren Produkten haben, möchten wir Ihnen Tipps zur optimalen Pflege und Reinigung geben.

Pflege des Kochfeldes Piri Piri® und GourmetSensor®

- Halten Sie das Bedienfeld stets trocken und sauber.
- Wir empfehlen, das Kochfeld regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Rückstände zu entfernen.
- Wenn das Kochfeld nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- Schalten Sie das Kochfeld vor dem Reinigen immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfkantigen Reinigungstücher (Stahlwolle, Scheuerschwämme). Diese verursachen Kratzer.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, wie Backofensprays und Fleckentferner.
- Auf die Kochzone geratener Zucker, Marmelade, Gelee etc. müssen sofort entfernt werden. Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät keinesfalls mit dem Dampfdruckreiniger oder Hochdruckreiniger säubern.
- GourmetSensor® mit heißem Wasser/Spülmittel reinigen. Bei starker Verschmutzung, den GourmetSensor® etwas einweichen lassen. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Pflege der Batterie

Die Batterie hat bei durchschnittlicher Anwendung eine Lebensdauer von ca. 3 Jahren. Es ist eine (nicht wieder aufladbare) Lithium-Batterie mit spezieller Wärmeschutzverkapselung. Der Sensor schaltet sich nach Abschluss des Kochvorganges von selbst aus. Um die Lebensdauer der Batterie zu optimieren, schalten Sie den Sensor unverzüglich nach Ende des Kochens aus.

Ein niedriger Ladezustand der Batterie wird im GourmetPilot® angezeigt. Die Batterie kann nicht vom Anwender ersetzt werden, weil das Sensorgehäuse wasserdicht verklebt ist. Kontaktieren Sie daher rechtzeitig unseren Kundendienst.

8. SOCIAL MEDIAS

Rezepte finden Sie in der App und auf unserer Homepage

Sie finden uns auch auf Facebook unter: <https://www.facebook.com/pages/Cuciniale-Zauberhaft-gut-kochen/397228873711232>

Unser Twitter Kanal: [@Cuciniale](https://twitter.com/Cuciniale)

Auf unserer Homepage <http://www.cuciniale.com> finden Sie ein Forum, in dem Sie sich austauschen können und Support erhalten.

Unseren Webshop, für weitere Sensoren und Zubehör, finden Sie unter: <http://www.cuciniale.com/shop>

9. FEHLERSUCHE

Problem	Lösung
GourmetPilot® lässt sich nicht installieren	Bitte überprüfen Sie, ob Sie ein geeignetes Gerät verwenden..
GourmetPilot® lässt sich nicht starten	Bitte überprüfen Sie, ob Sie ein geeignetes Gerät verwenden. Bitte GourmetPilot® schließen und erneut starten. Gegebenenfalls die App aktualisieren.
GourmetSensor® / Kochfeld lassen sich nicht verbinden	Bitte in den Einstellungen des Bediengerätes überprüfen, ob Bluetooth eingeschaltet ist. Gegebenenfalls einmal aus- und wieder einschalten.
GourmetSensor® / Kochfeld verlieren Verbindung	Abstand vom Bediengerät zum GourmetSensor® und Kochfeld reduzieren. Bitte Batteriespannung überprüfen und GourmetSensor® rechtzeitig zum Batteriewechsel an den Cuciniale® Kundenservice senden.
Die Verbindung zum GourmetSensor® / Kochfeld bricht ständig ab, und baut sich erneut auf	Bitte schalten Sie Bluetooth in den Einstellungen des Gerätes aus und dann wieder ein. Hilft das nichts, starten Sie das Gerät erneut. Tritt der Fehler immer noch auf, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
Garergebnis entspricht nicht dem von Ihnen eingestellten Wunschergebnis	Bitte überprüfen Sie, ob der Durchmesser ihres Kochgeschirrs zum Durchmesser ihrer ausgewählten Kochzone passt und das Kochgeschirr immer mittig zentriert auf der Kochzone steht.
Gargut wird zu dunkel	Bei stark zucker- oder paprikahaltigen Marinaden oder Panaden bitte immer mit einer helleren Bräunungsgradeinstellung garen.
Gargut ist innen noch zu roh	Fehlstechung des GourmetSensor®. Gargut manuell nachbraten. Beim nächsten Mal GourmetSensor® an der dicksten Stelle des Gargut so einstechen, dass die Spitze den Boden des Kochgeschirrs berührt und sich die GourmetSensor® Position im Gargut nicht verändern kann. Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass die Spitze zwar wieder aus dem Gargut austritt, aber nur minimal. Wird der Sensor zu weit durchgestochen, wird die Dicke des Gargutes fehlerhaft erkannt.
GourmetSensor® ist heruntergefallen	Bitte überprüfen Sie, ob Gehäuse von außen unbeschädigt ist. Bei Beschädigung bitte zum Kundenservice einsenden.
Kochfeld zeigt „error“ E +error code , z.B. Blinken zwischen „E“ und „b“	Bitte überprüfen Sie, ob die Luftschlitze des Kochfelds frei sind. Können Sie damit keine Abhilfe schaffen, wenden Sie sich an den Kundenservice.

10. TECHNISCHE DATEN**GourmetSensor®**

Typennummer:	GS4901
Gewicht:	43g
Gerät B/T/H in mm	168 x 39 x 34
Batterietyp:	Lithium, wärmostabil verkapselt
Batteriespannung:	3 V
Lebensdauer der Batterie:	typisch: 2 Jahre
Schnittstellen:	Bluetooth® Smart
Entspricht Vorschriften nach:	CE, LFGB, RoHS

Induktionskochfeld:

Typennummer:	GC4901
Gewicht:	3,3 kg
Gerät B/T/H in mm	295 x 380 x 55
Spannung/Leistung	Netzspannung 220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	0,8 W

Ausstattungsmerkmale Kochsystem:

Bluetooth Smart	Überhitzungsschutz	Zukunftssicher durch Updates und Upgrades
Für iOS und Android	Überlaufschutz	
9 manuelle Leistungsstufen		2 Jahre Garantie/ Gewährleistung

Lieferumfang:	GourmetSensor®, Induktionskochfeld, Installationsanleitung
Notwendiges Zubehör:	GourmetPilot® auf iOS-Endgerät oder Android-Endgerät
Empfohlenes Zubehör:	iPad mit vorinstalliertem GourmetPilot, Cuciniale® Logo auf der Rückseite Halter für Tablet oder Smartphone mit verstellbarem Neigungswinkel



11. GARANTIEBEDINGUNGEN

Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch, über die genannte Service-Hotline, zur Verfügung.

Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen. Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

- 1.** Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum für die bei uns gekauften Produkte, also **NICHT** für das mobile Endgerät. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union und der Schweiz. Die Garantiezeit verlängert sich um 1 Jahr bei Registrierung. Hierzu ist eine Email an **kundenservice@cuciniale.com** bzw. ein Brief mit folgenden Angaben zu senden: Name, Adresse, Email, Seriennummer.
- 2.** Während der Garantiezeit werden Sensoren, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unser Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.
- 3.** Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung des Defekts und innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.
- 4.** Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:
Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung. Wir versuchen im ersten Schritt das Problem telefonisch zu lösen (z.B. bei Problemen mit der Software). Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, reparieren wir den Sensor oder Sie erhalten einen neuen Sensor. Die Rücksendekosten werden von uns getragen. Einsendungen ohne vorherige Ankündigung und Vergabe einer Reparaturnummer werden nicht bearbeitet.
- 5.** Garantieansprüche sind ausgeschlossen durch:
 - missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung,
 - Nichtbeachtung der für das Produkt geltenden Sicherheitsvorkehrungen,
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
 - Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall),
 - Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden,
 - eigenmächtige Reparaturversuche,
 - ständiges Drücken auf den Einschalttaster,
 - Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.
- 6.** Vom Garantieuumfang nicht (oder, nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

Kundenservice:

Cuciniale GmbH, Oberhof 13

88138 Weißenberg / Lindau

Telefon: 08382-9110410

E-Mail: kundenservice@cuciniale.com

