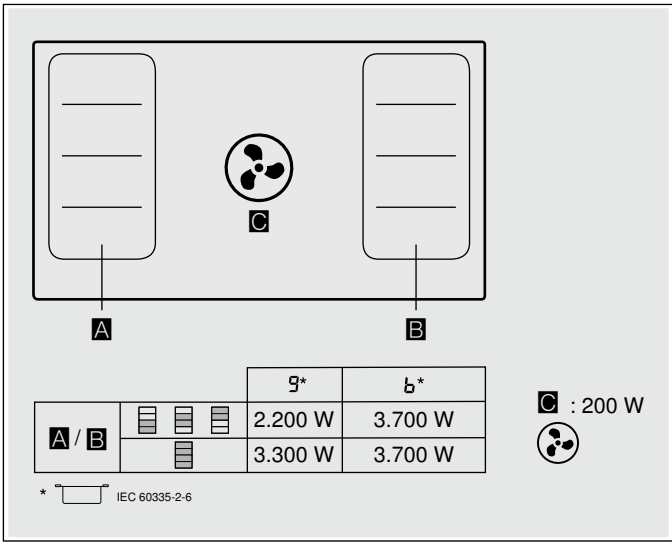


Gaggenau

it Istruzioni per l'uso

# CV 282

Piano di cottura a induzione flessibile con sistema di aspirazione integrato



## Indice

<b>Usò corretto</b>	<b>4</b>	<b>Funzioni timer</b>	<b>25</b>
<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b>	<b>5</b>	Timer	25
<b>Cause dei danni</b>	<b>8</b>	Il contaminuti	26
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>9</b>	Funzione cronometro	26
Risparmio energetico	9	<b>Funzione booster per pentole</b>	<b>26</b>
Smaltimento ecocompatibile	9	Attivazione	26
<b>Cottura con induzione</b>	<b>10</b>	Disattivazione	26
Vantaggi della cottura a induzione	10	<b>Funzione booster per padelle</b>	<b>27</b>
Recipienti	10	Consigli sull'utilizzo	27
<b>Conoscere l'apparecchio</b>	<b>12</b>	Attivazione	27
Il nuovo apparecchio	12	Disattivazione	27
Accessori speciali	12	<b>Funzione scaldavivande</b>	<b>28</b>
Il pannello comandi	13	Attivazione	28
Visualizzazione calore residuo	14	Disattivazione	28
Tipi di esercizio	14	<b>Funzioni automatiche</b>	<b>28</b>
<b>Prima del primo utilizzo</b>	<b>15</b>	Tipi di funzioni automatiche	28
Prima messa in funzione	15	Stoviglie adatte	29
<b>Tipp-Pad con selettore Tipp</b>	<b>15</b>	Sensori e accessori speciali	30
Rimuovere il selettore Tipp	15	Funzioni e livelli di cottura	30
Conservazione del selettore Tipp	15	Pietanze consigliate	34
<b>Usò dell'apparecchio</b>	<b>16</b>	Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	40
Attivazione e disattivazione del piano cottura	16	Dichiarazione di conformità	41
Impostazione della zona di cottura	16	<b>Sicurezza bambino</b>	<b>42</b>
Attivazione e disattivazione dell'aspirazione	17	Attivare e disattivare la sicurezza bambini	42
Livello intensivo	18	<b>Protezione per pulizia del display</b>	<b>42</b>
Avvio automatico	18	<b>Spegnimento di sicurezza automatico</b>	<b>42</b>
Funzionamento automatico con controllo sensori.	18	<b>Impostazioni di base</b>	<b>43</b>
Funzione post-cottura	18	In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	44
Aspirazione intervallata	19	<b>Test per stoviglie</b>	<b>45</b>
Consigli per la cottura	19	<b>Power Manager</b>	<b>45</b>
<b>Funzione flex</b>	<b>22</b>	<b>Pulizia</b>	<b>46</b>
Consigli per l'uso dei recipienti	22	Detergente	46
Come due zone di cottura indipendenti	22	Ai componenti da pulire	47
Come un'unica zona di cottura	22	Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con telaio del piano di cottura)	47
<b>Funzione transfer</b>	<b>23</b>	Piano di cottura	47
<b>Funzione cottura professionale</b>	<b>24</b>	Aspirazione	47
Attivazione	24	Pulizia del serbatoio di raccolta	50
Disattivazione	24	Selettore Tipp	50
Modifica delle impostazioni	24	Sensore temperatura senza cavo	51

<b>Domande frequenti e risposte (FAQ)</b>	<b>52</b>
<b>Anomalie, che cosa fare?</b>	<b>53</b>
<b>Servizio assistenza clienti</b>	<b>55</b>

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e l'eShop [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## Uso corretto

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

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

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

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

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

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

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Nell'utilizzo delle funzioni di cottura la zona di cottura impostata deve corrispondere alla zona di cottura sulla quale si trova la pentola con il sensore di temperatura.

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

## ⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

La sicurezza di utilizzo 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 nel luogo di installazione.

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

Sostanze e vapori pericolosi o esplosivi non devono essere aspirati.

Prestare attenzione a che non penetrino nell'apparecchio liquidi o piccoli componenti.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

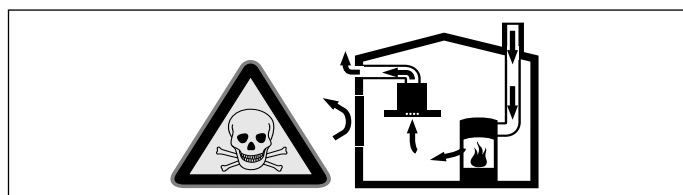
### ⚠️ Avviso – Pericolo di soffocamento!

Il materiale d'imballaggio è pericoloso per i bambini. Non lasciare mai che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

### ⚠️ Avviso – Pericolo di morte!

I gas di combustione riaspirati possono causare avvelenamento.

È necessario assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente quando l'apparecchio in modalità aspirazione viene utilizzato contemporaneamente a un focolare dipendente dall'aria ambiente.

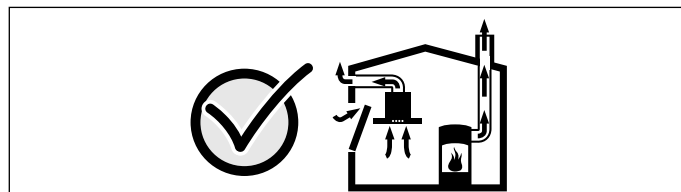


I focolari che dipendono dall'aria ambiente (peres. a gas, olio, legna o carbone, scaldabagno, caldaie elettriche) ricavano l'aria per la combustione dalla stanza ed eliminano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto (peres. camino).

In concomitanza della cappa accesa, dalla cucina e dalle stanze adiacenti viene sottratta dell'aria: senza un'alimentazione sufficiente di aria si crea depressione. I gas velenosi dal camino o dalla cappa di aspirazione vengono riaspirati nelle stanze.

- Assicurare sempre un'alimentazione di aria sufficiente.
- Un'apertura nel muro per alimentazione/scarico aria non garantisce il rispetto del valore limite.

Un esercizio sicuro è possibile solo se la depressione nella stanza in cui è installato il focolare non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Questo è garantito se l'aria necessaria alla combustione può affluire nella stanza attraverso aperture non fisse, peres. porte, finestre in combinazione con un canale di adduzione/scarico aria o altre misure tecniche.



Consultate in ogni caso lo spazzacamino responsabile che è in grado di giudicare la ventilazione complessiva in casa e proporre misure adeguate.

Se la cappa è usata solo nella modalità a ricircolo d'aria, il suo esercizio è possibile senza limitazioni.

### **⚠ Avviso – Pericolo di incendio!**

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi.  
**Pulire il filtro per grassi almeno una volta al mese .**  
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- I depositi di grasso presenti nei filtri possono incendiarsi.  
Pulire l'apparecchio come descritto. Rispettare gli intervalli di pulizia. Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.
- Se l'aspirazione è attivata i depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi. Non lavorare mai nelle vicinanze dell'apparecchio con fiamme libere (ad es. fiammeggiare). L'installazione dell'apparecchio nelle vicinanze di un focolare per combustibili solidi (ad es. legno o carbone), è consentita solo se questo è dotato di copertura chiusa e non estraibile. Non deve esserci produzione di scintille.

### **⚠ Avviso – Pericolo di scottature!**

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- La copertura filtro sul piano cottura diventa calda molto rapidamente. Mai appoggiare la copertura filtro sul piano cottura. Mai appoggiare pentole o altri oggetti caldi sulla copertura filtro.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, prima di rimuovere la copertura filtro, il filtro grassi metallico, il contenitore, il serbatoio di trabocco o la copertura dell'alloggiamento, lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno due ore.

### **⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### **⚠ Avviso – Pericoli elettromagnetici!**

- Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di pace-maker o di pompe per l'insulina devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.
- Il sensore temperatura senza cavo e il selettore Tipp sono magnetici. Gli elementi magnetici possono danneggiare impianti elettronici, per es. pace maker o pompe insuliniche. I portatori di impianti elettronici non devono pertanto tenere in tasca il sensore temperatura o il selettore Tipp e, per quanto concerne il pace maker o apparecchi medicali simili è necessario mantenere una distanza minima di 10 cm.

**⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!**

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.
- Utensili per cottura e piani cottura raggiungono temperature molto elevate. Non toccare mai piani cottura e utensili per cottura molto caldi.
- Il sensore di cottura senza cavi è dotato di una batteria che può venire danneggiata se esposta ad elevate temperature. Togliere il sensore dalla stoviglia e conservarlo lontano da fonti di calore di ogni tipo.
- Il sensore di temperatura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola. Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.
- Padelle wok non adatte possono causare incidenti. Usare esclusivamente il wok fornito dal produttore come accessorio speciale.

**⚠ Avviso – Pericolo di anomalia!**

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

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

**Cause dei danni****Attenzione!**

- Pericolo di danni dovuto a oggetti duri e spigolosi. Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.
- Pericolo di danni dovuto alla cottura in una stoviglia vuota. Non lasciare sui fuochi una stoviglia in cui sia evaporata tutta l'acqua.
- Pericolo di danni dovuto a pentole o padelle calde. Non collocare mai pentole o padelle calde sul piano cottura, sugli indicatori, sul telaio del piano cottura o sulla copertura filtro.
- Pericolo di danni dovuto all'impiego di pellicola in alluminio o contenitori di plastica. Non lasciare mai la pellicola in alluminio e i contenitori di plastica sulla zona di cottura calda. Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- Pericolo di danni Pericolo di rottura della copertura filtro Rimuovere con cautela la copertura filtro. Non far cadere la copertura filtro.
- Danni alle superfici, alterazioni del colore e macchie dovuti da detersivi non adatti. Utilizzare esclusivamente detersivi indicati per piani cottura di questo tipo.
- Danni alle superfici e alterazioni del colore dovuti allo strofinamento della pentola. Sollevare e non trascinare le pentole e le padelle.
- Pericolo di danni e macchie dovuto alle pietanze incrostate. Rimuovere immediatamente i residui di cibo in eccesso con un raschietto per vetro.
- Danni alla superficie causati da sale, zucchero e sabbia. Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Danni alla superficie causati dai fondi delle stoviglie ruvidi. Prima dell'utilizzo, controllare le stoviglie.
- Danni alle superfici o scheggiature dovuti all'impiego di zucchero o pietanze ad alto contenuto di zucchero. Rimuovere immediatamente i residui di cibo in eccesso con un raschietto per vetro.



## Tutela dell'ambiente

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

### Risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. Se non viene utilizzato il coperchio viene consumata una quantità di energia sensibilmente maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro in modo tale da non doverlo rimuovere per vedere il contenuto della pentola.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i costruttori delle stoviglie spesso indicano il diametro superiore della pentola che spesso è maggiore del diametro del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso, in modo da risparmiare energia.
- Durante la cottura accertarsi che ci sia un'aerazione sufficiente, affinché la cappa di aspirazione possa lavorare con efficienza emettendo un livello di rumore contenuto.
- Adattare i livelli di aspirazione all'intensità dei vapori di cottura. Impostare il livello intensivo soltanto se necessario. Un livello di aspirazione basso significa un consumo di energia ridotto.
- In caso di vapori di cottura intensi selezionare tempestivamente un livello di aspirazione più elevato. I vapori di cottura già diffusi nella cucina rendono necessario un utilizzo prolungato dell'aspirazione.
- Spegnere l'apparecchio quando non è più necessario.
- Pulire e sostituire i filtri rispettando gli intervalli di tempo indicati al fine di incrementare l'efficacia del sistema di aspirazione ed evitare il rischio di incendio.

## Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

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

## Cottura con induzione

### Vantaggi della cottura a induzione

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

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

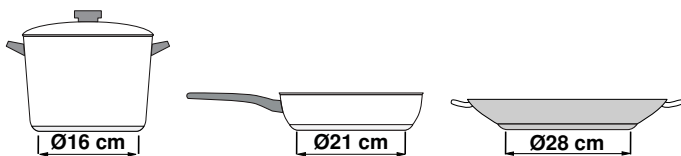
### Recipienti

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

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

Per verificare se le stoviglie sono adatte per l'induzione, consultare il capitolo → "Funzione flex".

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

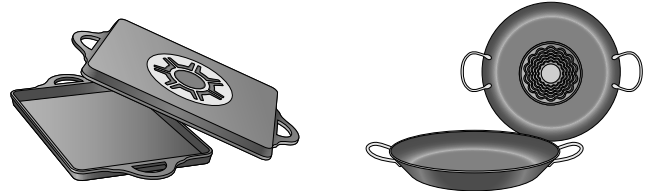


Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona. Informazioni relative al posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Funzione flex" a pagina 22.

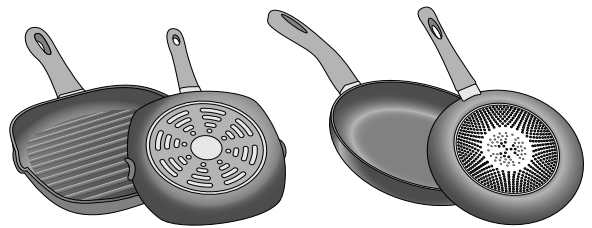


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

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



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



### Recipienti non adeguati

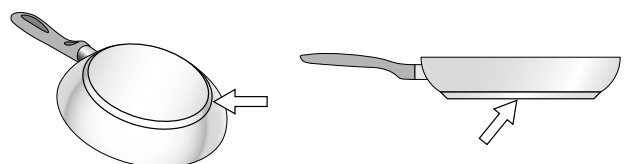
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

### Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

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



**Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate**

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

**Recipienti vuoti o con base sottile**

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

**Riconoscimento della pentola**

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

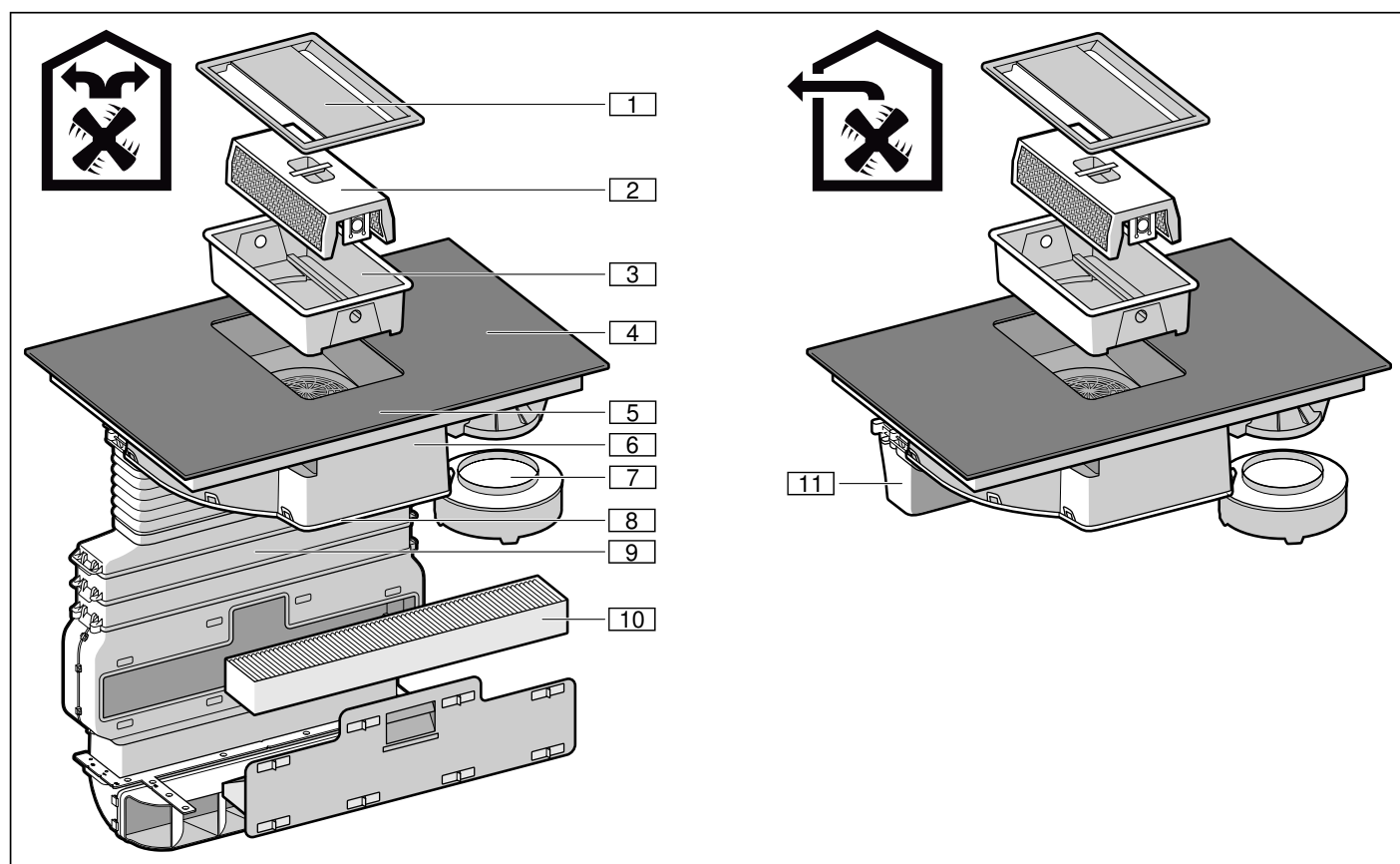
## Conoscere l'apparecchio

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

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

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

## Il nuovo apparecchio



N.	Denominazione
1	Copertura filtro
2	Filtro antigrasso metallico
3	Contenitore
4	Piano cottura
5	Pannello di comando
6	Alloggiamento della ventola
7	Serbatoio di raccolta
8	Copertura alloggiamento
9	Condutture*
10	Filtri a carbone attivo*
11	Per tubo di espulsione**

\*solo per funzionamento a ricircolo d'aria

\*\* solo per modalità di aspirazione

## Accessori speciali

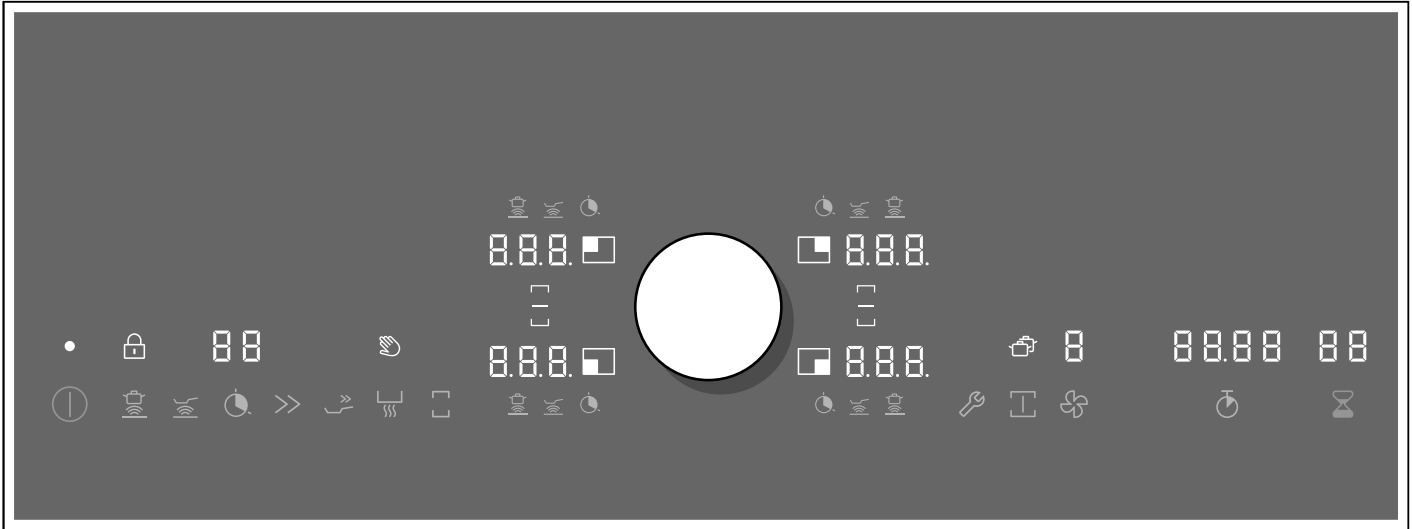
Sensore temperatura	CA 060 300
Elemento di collegamento del condotto piatto	CA 284 010
Modulo a ricircolo	CA 282 810
Filtri a carbone attivo	CA 282 110
Manopola a magnete, nera	CA 230 100
TeppanYaki in materiale multistrato	CA 051 300
Piastra in alluminio	CA 052 300

### Stoviglie adatte

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

Recipiente piccolo con diametro 15 cm	GP 900001
Recipiente medio con diametro 18 cm	GP 900002
Recipiente grande con diametro 21 cm	GP 900003

### Il pannello comandi



#### Comandi touch control

	Attivazione e disattivazione dell'apparecchio
	Attivazione della funzione sensore di cottura
	Attivazione della funzione cottura arrosto
	Impostazione della funzione automatica timer
	Attivazione della funzione booster per pentole
	Attivazione della funzione booster per padelle
	Attivazione della funzione Scaldavivande
	Attivazione della funzione flex
	Apertura delle impostazioni di base
	Attivazione della funzione cuoco esperto
	Passaggio da area impostazione del piano cottura e aspirazione / Impostazione dell'aspirazione / Attivazione del livello intensivo, dell'avvio automatico e della funzione intervallo per l'aspirazione
	Attivazione del cronometro
	Impostazione del contaminuti

#### Indicatori

	Stato di funzionamento
	Zona di cottura
	Livelli di cottura/Livelli ventilazione
	Funzione sensore di cottura
	Funzione frying sensor
	Funzione automatica timer

#### Indicatori

<i>P</i>	Funzione Booster per pentole/livello intensivo di aspirazione
<i>b</i>	Funzione booster per padelle
<i>L</i>	Funzione Scaldavivande
<i>H/h</i>	Calore residuo
<i>00</i>	Funzione timer
<i>00:00</i>	Funzione Cronometro
	Protezione per pulizia del display
	Sicurezza bambini
	Funzione flex attivata
	Funzione flex disattivata
	Funzione transfer
	L'aspirazione è attivata.
<i>I</i>	Funzione a intervalli per aspirazione
<i>A</i>	Funzionamento automatico aspirazione
<i>T</i>	Funzione post-cottura per l'aspirazione
<i>F INSETT</i>	Il filtro grassi metallico non è impostato correttamente.
<i>F CHANGE</i>	Indicazione di saturazione per il filtro a carbone attivo
<i>F FULL</i>	Indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico

## Comandi touch control

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

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

## Avvertenze

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

## Visualizzazione calore residuo

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

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

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

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

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

## Tipi di esercizio

Questo apparecchio può essere impiegato per aspirazione o ricircolo.

### Modalità aspirazione



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro per grassi e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubi.

**Avvertenza:** L'aria esausta non deve essere immessa né in un camino per il fumo o per i gas di scarico funzionante, né in un pozzo di aerazione dei locali di installazione di focolari.

- Se l'aria esausta viene immessa in un camino per fumo o gas di scarico non in funzione, è necessario ottenere l'autorizzazione di un tecnico specializzato.
- Se l'aria esausta viene condotta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare una cassetta a muro telescopica.

### Esercizio di ricircolo



L'aria aspirata viene purificata attraverso il filtro antigrasso e un filtro ai carboni attivi e quindi reimpressa nella cucina.

**Avvertenza:** Per catturare gli odori nell'esercizio di ricircolo, è necessario installare un filtro ai carboni attivi. Le diverse possibilità di attivazione dell'apparecchio con esercizio di ricircolo sono indicate nell'opuscolo o devono essere richieste al proprio rivenditore specializzato. Gli accessori necessari sono disponibili presso i rivenditori specializzati, tramite il servizio clienti o il punto vendita on-line.

---

## Prima del primo utilizzo

---

Fare attenzione alle seguenti avvertenze prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta:




Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori.

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario eseguire alcune impostazioni.

### Prima messa in funzione

**Avvertenza:** Alla consegna l'apparecchio è impostato sul funzionamento a ricircolo d'aria.

Impostazioni possibili:

- In caso di funzionamento a ricircolo, con l'indicazione  viene impostato il valore  (impostazioni di fabbrica).
- In caso di modalità a estrazione con l'indicazione  viene impostato il valore *1*.

Per commutare l'apparecchio al funzionamento a estrazione d'aria, vedere → *"Impostazioni di base" a pagina 43.*

---

## Tipp-Pad con selettore Tipp

---

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

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

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

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

### Rimuovere il selettore Tipp

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

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

#### **Avviso – Pericolo di incendio!**

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

### Conservazione del selettore Tipp

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

Possono presentarsi disturbi anche su televisori e schermi.

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

## Uso dell'apparecchio

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

### ⚠ **Avviso – Pericolo di ustioni!**

La copertura filtro sul piano cottura diventa calda molto rapidamente. Mai appoggiare la copertura filtro sul piano cottura. Mai appoggiare pentole o altri oggetti caldi sulla copertura filtro.

**Avvertenza:** Accendere il sistema di aspirazione prima di iniziare la cottura e spegnerlo solo pochi minuti dopo il termine della cottura. In questo modo il vapore di cottura viene aspirato in modo efficace.

**Avvertenza:** Non azionare mai l'apparecchio senza contenitore, filtro grassi metallico e copertura filtro.

## Attivazione e disattivazione del piano cottura

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

Attivazione: portare il selettore Tipp sul campo di regolazione. Toccare il simbolo ①. I simboli corrispondenti alle zone di cottura e le funzioni al momento disponibili si accendono. Accanto alle zone di cottura si accende il simbolo ②. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

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

### Avvertenze

- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi e l'aspirazione è disattivata.
- Dopo la disattivazione del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per 5 secondi. Se in questo lasso di tempo viene nuovamente attivato il piano di cottura, i livelli di cottura impostati in precedenza lampeggiano. Toccando il selettore Tipp entro i 5 secondi successivi, le impostazioni vengono acquisite. Se il selettore Tipp non viene mosso, oppure vengono toccati altri comandi touch control, tutte le precedenti impostazioni vengono cancellate.

## Impostazione della zona di cottura

Servendosi del selettore Tipp impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = livello minimo.

Livello di cottura 9 = livello massimo.

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

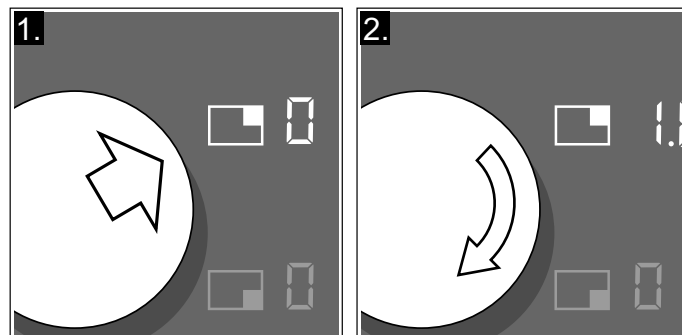
### Avvertenze

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

### Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

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



Il livello di cottura è impostato.

### Avvertenze


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

### Modifica del livello di cottura

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



### Disattivazione della zona di cottura

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

### Avvertenze

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se prima dell'attivazione del piano di cottura c'è una stoviglia sulla zona di cottura, questa viene riconosciuta al più tardi entro 20 secondi dopo aver toccato l'interruttore principale e la zona di cottura viene selezionata automaticamente. Impostare il livello di cottura entro i successivi 10 secondi. In caso contrario, la zona di cottura si disattiverà nuovamente dopo 20 secondi. Anche se più pentole o padelle fossero collocate sul piano di cottura, al momento dell'attivazione viene riconosciuta soltanto una stoviglia.
- L'aspirazione deve essere disattivata separatamente. → "Disattivazione dell'aspirazione" a pagina 17

## Attivazione e disattivazione dell'aspirazione



**Avvertenza:** Adattare sempre la potenza alle condizioni del momento. In caso di eccessivo vapore selezionare anche un livello di potenza elevato.



**Avvertenza:** Se non è disponibile nessun filtro antigrasso metallico l'aspirazione non può essere accesa. Inserire il filtro antigrasso metallico. Le funzioni dei piani cottura sono disponibili anche senza filtro antigrasso metallico. → "Pulizia" a pagina 46

**Avvertenza:** In caso venga impiegata una stoviglia alta, può non essere garantita una prestazione dell'aspirazione ottimale. La prestazione dell'aspirazione può essere migliorata appoggiando in obliquo un coperchio.


**Avvertenza:** Non bloccare le aperture di aspirazione con oggetti. Non collocare alcun oggetto sulla copertura filtro. Diversamente viene ridotta la potenza di aspirazione.

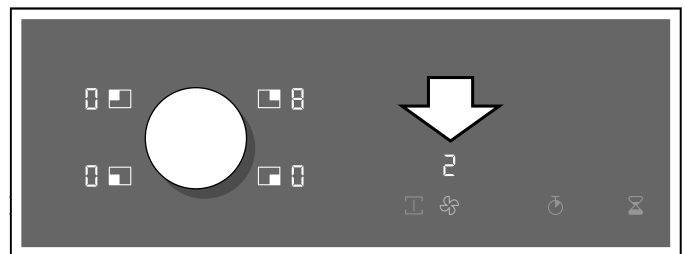
### Attivazione dell'aspirazione


**Avvertenza:** Se nel campo degli indicatori lampeggia **F INSE R T** e non è disponibile il simbolo  inserire correttamente il filtro antigrasso metallico. Sul campo degli indicatori compare . L'aspirazione può essere accesa.

- 1 Toccare il simbolo . Il simbolo  si accende a luce arancione. L'aspirazione parte dal livello di potenza 2. Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori.


### Avvertenze




- I livelli di cottura non possono essere modificati durante l'impostazione dei livelli di potenza dell'aspirazione.
  - Durante un periodo di alcuni secondi è possibile selezionare un livello di potenza per l'aspirazione. Il simbolo  si accende a luce bianca, non appena il selettore Tipp può essere riutilizzato per l'impostazione dei livelli di cottura.
- 2 Con il selettore Tipp impostare il livello di potenza desiderato. Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori.



- 3 Per impostare un altro livello di potenza, toccare il simbolo  e impostare il livello di potenza desiderato con il selettore Tipp. Il livello di potenza impostato viene visualizzato sul campo degli indicatori.

### Disattivazione dell'aspirazione

Se si desidera spegnere l'apparecchio, toccare il simbolo . Se si desidera solo spegnere l'aspirazione, procedere come segue:

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Impostare il livello di potenza con il selettore Tipp .
- 3 Toccare il  simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.

**Avvertenza:** Se è attivato il post-funzionamento, l'aspirazione può essere disattivata solo con il selettore Tipp. → "Funzione post-cottura" a pagina 18

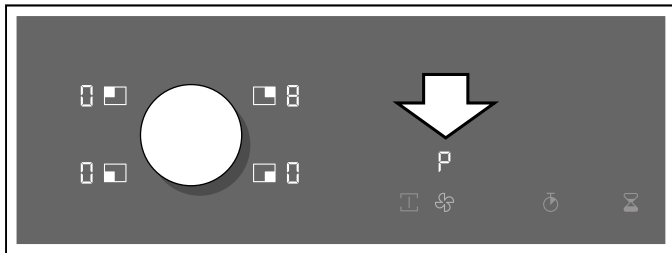
## Livello intensivo

Se si formano odori forti o in caso di eccessivo vapore, attivare il livello intensivo. A tal proposito l'aspirazione viene attivata al massimo della potenza per un tempo ridotto, al termine del quale la cappa passa autonomamente a un livello inferiore.

### Attivazione



- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Ruotare il selettore Tapp, fino a visualizzare **P**.

Il livello intensivo è attivato.



**Avvertenza:** Dopo 6 minuti l'apparecchio si riattiva autonomamente al livello di potenza **3**.

### Disattivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Impostare il livello di potenza con il selettore Tapp **0**.
- 3 Toccare il  simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.

## Avvio automatico



In funzione delle impostazioni di base selezionate sono possibili le seguenti opzioni, non appena viene scelto il livello di potenza di un'area di cottura:

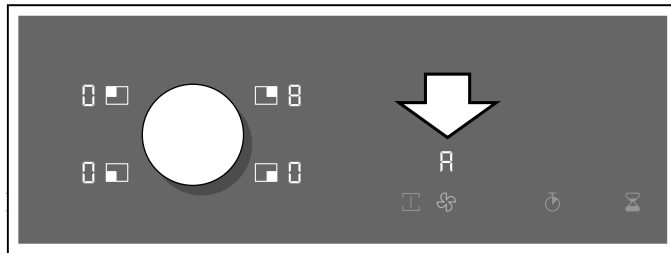
- L'aspirazione non si avvia.
- L'aspirazione si avvia con livello di potenza scelto dal sensore.
- L'aspirazione viene avviata con livello di potenza stabilito.

Nelle impostazioni di base scegliere l'opzione desiderata. Inoltre nelle impostazioni di base è possibile adattare la sensibilità del sensore.


## Funzionamento automatico con controllo sensori.

### Attivazione

- 1 Toccare il simbolo .  
L'aerazione si avvia con livello di potenza **2**.
- 2 Ruotare il selettore verso destra Tapp, fino a visualizzare **A**.
- 3 Toccare il simbolo .  
Il livello di potenza ottimale viene impostato automaticamente con l'ausilio di un sensore.



### Disattivazione


- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Con il selettore Tapp impostare un altro livello di potenza, oppure ruotare il selettore Tapp fino a visualizzare **0**.  
Nel campo degli indicatori viene visualizzato il livello di potenza. Il funzionamento automatico con comando a sensore è disattivato.

## Funzione post-cottura





**Avvertenza:** il post-funzionamento si accende solo se almeno una zona di cottura è stata attiva per almeno un minuto.

Grazie al post-funzionamento dopo lo spegnimento, l'aspirazione da piano continua a funzionare per alcuni minuti. In questo modo viene rimosso il vapore ancora presente. Poi il sistema di aspirazione si spegne automaticamente.

Se la funzione automatica con post-funzionamento controllato tramite sensori è attiva nelle impostazioni di base, il post-funzionamento si disattiva automaticamente dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Sul display viene visualizzato **f** se l'apparecchio viene spento o tutte le zone di cottura vengono disattivate.  si illumina in bianco. La funzione di post-funzionamento è attivata.

## Disattivazione




- 1 Toccare il simbolo .  
Si accende il simbolo  in arancione.
- 2 Selezionare il livello di potenza con il selettore Tipp .
- 3 Toccare il simbolo .  
Il post-funzionamento viene terminato.



La funzione di post-funzionamento viene disattivata se l'apparecchio viene acceso e viene riattivata un'area di cottura.

## Aspirazione intervallata




### Attivazione

Nell'aspirazione intervallata il sistema di aspirazione si attiva automaticamente per 6 minuti all'ora.

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Ruotare il selettore Tipp, fino a visualizzare .
- 3 Toccare il simbolo .  
La funzione a intervalli è attivata.

**Avvertenza:** Dopo lo spegnimento dell'apparecchio si illuminano i simboli  e  in bianco.

### Disattivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Impostare il livello di potenza con il selettore Tipp .
- 3 Toccare il  simbolo per passare al campo di regolazione del piano cottura.  
L'aspirazione intervallata è disattivata.

## Consigli per la cottura

### Consigli

- Mentre si scalda purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare impostare il livello di cottura 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore tra coperchio e stoviglia.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la pentola fino al momento di servire la pietanza.
- Per la cottura con la pentola a pressione osservare le istruzioni del costruttore.
- Per conservare il più possibile il potere nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. Con il contaminuti può essere impostato il tempo di cottura ottimale.
- Per un risultato di cottura ottimale dal punto di vista della salute, l'olio e il grasso non devono essere riscaldati fino al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Si consiglia l'uso di presine.
- Il capitolo → "*Tutela dell'ambiente*" contiene utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia.

**Tabella di cottura**

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

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
<b>Fondere</b>		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
<b>Riscaldare e mantenere caldo</b>		
Minestra, ad es. minestra di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte*	1.5 - 2.5	-
Salsicce scaldate in acqua*	3 - 4	-
<b>Scongellare e riscaldare</b>		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>		
Gnocchi di patate*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaiese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte***	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Farinacei, pasta*	6 - 7	6 - 10
Pasticcio	3.5 - 4.5	120 - 180
Minestre	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuocere nella pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
<b>Stufare</b>		
Involtini	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

\* Senza coperchio

\*\* Girare ripetutamente

\*\*\*Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

	<b>Livello di cottura</b>	<b>Tempo di cottura (min.)</b>
<b>Stufare / cuocere arrosto con poco olio*</b>		
Fettina, naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina, surgelata	6 - 7	6 - 12
Cotoletta, naturale o impanata**	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo/tacchino, surgelato**	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Scampi, gamberi	7 - 8	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, carne a strisce alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Piatti misti, surgelati	6 - 7	6 - 10
Crêpe (cuocerle una alla volta)	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6

**Friggere\* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)**

Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette, surgelate	7 - 8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, panato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

\* Senza coperchio

\*\* Girare ripetutamente

\*\*\*Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

## Funzione flex

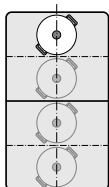
L'area di cottura flessibile se necessario può essere essere utilizzata come singola zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

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

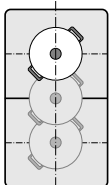
## Consigli per l'uso dei recipienti

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

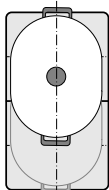
### Come un'unica zona di cottura



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

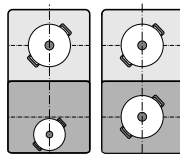


Diametro superiore a 13 cm  
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



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

### Come due zone di cottura indipendenti



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

## Come due zone di cottura indipendenti

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

### Attivazione

Vedere il capitolo → "Uso dell'apparecchio" a pagina 16

## Come un'unica zona di cottura

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

### Collegare entrambe le zone di cottura

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

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

### Avvertenze

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

### Modifica del livello di cottura

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

### Aggiunta di una nuova stoviglia

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

**Avvertenza:** Se gli indicatori continuano a lampeggiare, verificare che le stoviglie siano adatte alla cottura a induzione

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

### Staccare entrambe le zone di cottura

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

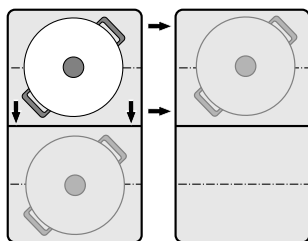
L'area di cottura flessibile è disattivata. Entrambe le zone di cottura continuano a funzionare come due zone di cottura indipendenti.

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

## Funzione transfer

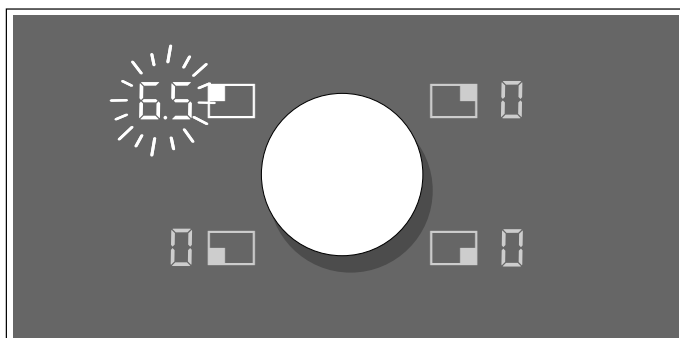
Con questa funzione è possibile trasmettere le impostazioni di una zona di cottura ad un'altra zona di cottura.

Questa funzione è disponibile nelle aree di cottura flessibili.

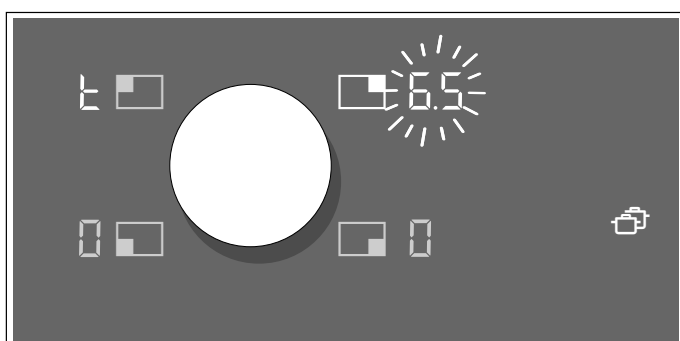


**Avvertenza:** Ulteriori informazioni relative al corretto posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Funzione flex"

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



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



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


## Avvertenze

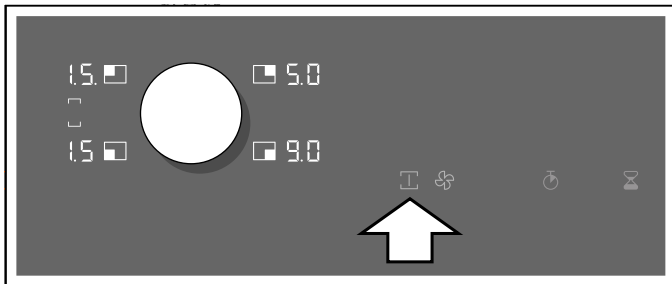
- Spostare la stoviglia su una zona di cottura che non è accesa, sulla quale non sono ancora state fatte preimpostazioni e sulla quale prima non era ancora stata collocata nessun'altra stoviglia.
- Se in caso di spostamento di una stoviglia sull'area di cottura flessibile è attivata la funzione flex, le impostazioni vengono automaticamente acquisite.
- Un tempo di cottura impostato o la funzione sensore di cottura vengono anche trasmessi alla nuova zona di cottura. La funzione sensore di cottura non viene trasmessa.
- Le funzioni booster possono essere commutate soltanto da sinistra verso destra o viceversa, se non è attiva alcuna zona di cottura.
- Se viene collocata una nuova stoviglia su un'altra zona di cottura, prima che le impostazioni siano state confermate, questa funzione è pronta per l'uso per entrambe le stoviglie. Confermare la zona di cottura desiderata.
- Se vengono commutate più stoviglie, la funzione è pronta per l'uso soltanto per la stoviglia che è stata commutata per ultima.
- Entro il tempo impostato le stoviglie possono essere ricollocate sulla zona di cottura precedente. La zona di cottura continua a riscaldare secondo l'impostazione precedente, senza necessità di conferma.


## Funzione cottura professionale

Con la funzione cuoco esperto vengono segnalati livelli di cottura preimpostati per ciascuna zona di cottura. Per mantenere il valore suggerito collocare una stoviglia adatta entro 8 minuti.

### Attivazione

- 1 Attivare il piano cottura.
- 2 Toccare il simbolo . Sugli indicatori delle zone di cottura si illuminano i livelli di cottura preimpostati. Le aree di cottura sul lato sinistro sono collegate.








- 3 Collocare una stoviglia adatta sul piano cottura entro 8 minuti. Una volta riconosciuta la stoviglia, la relativa zona di cottura è selezionata. Il livello di cottura può essere adattato con il selettore Tapp. Una volta trascorso il tempo impostato, gli indicatori di livello di cottura delle zone di cottura libere iniziano a lampeggiare.
- 4 Toccare nuovamente il simbolo  entro 90 secondi per prolungare la funzione cottura professionale. Se il simbolo non viene toccato, le zone di cottura inutilizzate si spengono.




### Avvertenze

- Nella modalità cottura professionale è possibile impostare solo la funzione scaldavivande e la funzione flex.
- Se viene utilizzata una stoviglia inadatta, (per es. stoviglie in alluminio) l'indicatore del livello di cottura lampeggia fino a quando la stoviglia non viene nuovamente rimossa. Per verificare se le stoviglie sono adatte per l'induzione, consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

## Disattivazione

**Terminare immediatamente la funzione:** Toccare il simbolo . Tutte le zone di cottura si impostano sul livello di cottura . Il simbolo  si illumina in bianco.

**La funzione si interrompe automaticamente:** se dopo 8 minuti non è ancora stato collocato un recipiente adatto su una o più zone di cottura, il simbolo  e i relativi indicatori iniziano a lampeggiare per 90 secondi. Per disattivare la funzione toccare due volte il simbolo .

Se non viene toccato il simbolo  la funzione cuoco esperto si spegne automaticamente dopo 90 secondi. Il simbolo  si illumina in bianco e le zone di cottura senza stoviglie si impostano sul livello di cottura . Le zone di cottura attive mantengono il livello di cottura impostato.

## Modifica delle impostazioni

I valori suggeriti possono essere modificati nel menu impostazioni di base. Vedere il capitolo → "Impostazioni di base"



## Funzioni timer

Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:


- Timer
- Contaminuti
- Funzione cronometro

### Timer



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

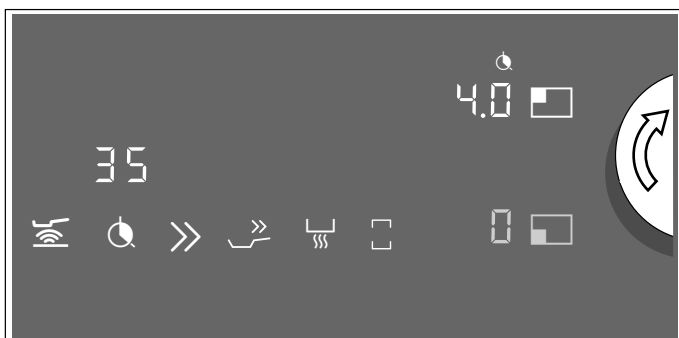
È possibile impostare una durata compresa tra 1 e 99 minuti. Sull'indicatore del timer il tempo scorre in minuti, gli ultimi 30 secondi vengono segnalati in secondi.

#### Regolazione:

- 1 Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
- 2 Toccare il simbolo .



- 3 Servendosi del selettore Tapp selezionare il tempo di cottura desiderato.
- 4 Servendosi del selettore Tapp selezionare il tempo di cottura desiderato. L'indicatore  della zona di cottura si accende. Sull'indicatore del timer si accende .




Il tempo di cottura inizia a scorrere.


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

### Funzione sensore di cottura/frittura



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

#### Modifica o cancellazione del tempo impostato


Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo .

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

#### Trascorso il tempo impostato

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

#### Avvertenze




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

## Il contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata compresa tra 1 e 99 minuti



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

### La funzione viene così impostata.



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

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

### Modifica o cancellazione del tempo impostato

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

### Trascorso il tempo impostato


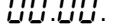
Per tre minuti viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del contaminuti lampeggia . Toccare nuovamente il simbolo , gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

## Funzione cronometro

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


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


### Attivazione


Toccare il simbolo . Sull'indicatore del cronometro compare .

Il tempo inizia a scorrere.

### Disattivazione


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

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

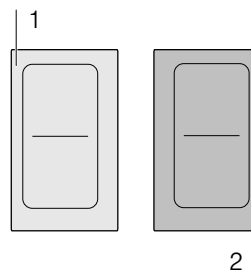
Se si tocca a lungo il simbolo  gli indicatori si spengono.

La funzione è disattivata.

## Funzione booster per pentole



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

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






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

## Attivazione

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

La funzione è attivata.

## Disattivazione

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

La funzione è disattivata.

### Avvertenze

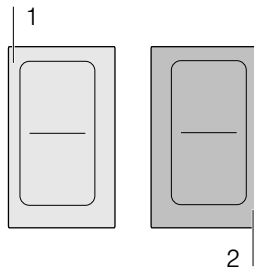
- A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.
- Se prima dell'attivazione della funzione era attivo un livello di cottura, questo verrà automaticamente riattivato dopo la disattivazione della funzione.

## Funzione booster per padelle

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

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

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



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

## Consigli sull'utilizzo

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

## Attivazione

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

La funzione è attivata.

## Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo , mettere in funzione il selettore Tipp oppure selezionare altre funzioni. L'indicatore **b** si spegne. Sull'indicatore della zona di cottura si accende il livello di cottura **9**.



La funzione è disattivata.

**Avvertenza:** Dopo circa 30 secondi questa funzione si spegne automaticamente.

## Funzione scaldavivande



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

### Attivazione

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

La funzione è attivata.

### Disattivazione

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

La funzione è disattivata.

## Funzioni automatiche

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

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

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

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

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

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



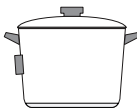

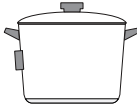

Questo capitolo contiene informazioni su:

- Tipi di funzioni automatiche
- Stoviglie adatte
- Sensori e accessori speciali
- Funzioni e livelli di cottura
- Pietanze consigliate

## Tipi di funzioni automatiche

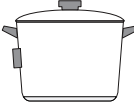

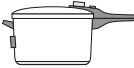



Con le funzioni automatiche è possibile selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.

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

Funzioni automatiche	Livelli di temperatura	Stoviglie	Disponibilità	Attivazione
<b>Funzione sensore cottura arrosto</b>				
Stufare/cuocere arrosto con poco grasso	1, 2, 3, 4, 5		Tutte le zone di cottura	
<b>Funzione sensore di cottura</b>	<b>Temperatura adatta</b>			
Riscaldare/mantenere in caldo	60-70 °C		Tutte le zone di cottura	
Cottura lenta	80-90 °C		Tutte le zone di cottura	

\*Preriscaldamento con coperchio e frittura senza coperchio.

Se il piano cottura non dispone del sensore di temperatura senza cavo, quest'ultimo può essere acquistato in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale.

Funzioni automatiche	Livelli di temperatura	Stoviglie	Disponibilità	Attivazione
Cottura	90-100 °C		Tutte le zone di cottura	
Cuocere nella pentola a pressione	110-120 °C		Tutte le zone di cottura	
Funzione Frittura in olio profondo*	170-180 °C		Tutte le zone di cottura	

\*Preriscaldamento con coperchio e frittura senza coperchio.

Se il piano cottura non dispone del sensore di temperatura senza cavo, quest'ultimo può essere acquistato in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale.

## Stoviglie adatte

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

Per le funzioni di cottura utilizzare la stoviglia che ha un'altezza tale che per cui la quantità d'acqua necessaria si trovi al di sopra del patch di silicone del sensore di cottura senza cavo.

Esistono padelle perfettamente adatte alla funzione Sensore cottura arrosto. Possono essere acquistate in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente:

- **GP900001** recipiente piccolo (diametro 15 cm)
- **GP900002** recipiente medio (diametro 18 cm)
- **GP900003** recipiente grande (diametro 21 cm)
- **CA051300** Teppan Yaki. Consigliato soltanto per l'area di cottura flessibile
- **CA052300** Piastra grill. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.

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

## Avvertenze

- La funzione frying sensor è stata impostata in modo specifico per questa tipologia e dimensione di padelle.
- Può succedere che nelle aree di cottura flessibili non si attivi la funzione frying sensor in presenza di una differente dimensione della padella o di una padella posizionata in modo errato. Vedere il capitolo → "Funzione flex" a pagina 22.
- Altre tipologie di padelle potrebbero surriscaldarsi e la temperatura potrebbe posizionarsi al di sotto o al di sopra del livello di temperatura selezionato. Iniziare provando il livello di temperatura più basso e modificarlo in base alle necessità.

Per le funzioni di cottura è adatta qualsiasi stoviglia che possa essere utilizzata per la cottura a induzione. Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano cottura a induzione sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione" a pagina 10.

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

## Sensori e accessori speciali

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

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

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

Per la funzione sensore di cottura è necessario un sensore di temperatura senza cavo. È possibile richiederlo in seguito presso i rivenditori specializzati o sul nostro sito web ufficiale indicando il numero di riferimento **CA060300**.

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

## Livelli di temperatura

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

## Funzioni e livelli di cottura

### Sensore di cottura

Con la Funzione Sensore cottura arrosto è possibile preparare pietanze in padella utilizzando poco olio.

Questa funzione è disponibile per tutte le zone di cottura.

### Vantaggi



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

### Avvertenze



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

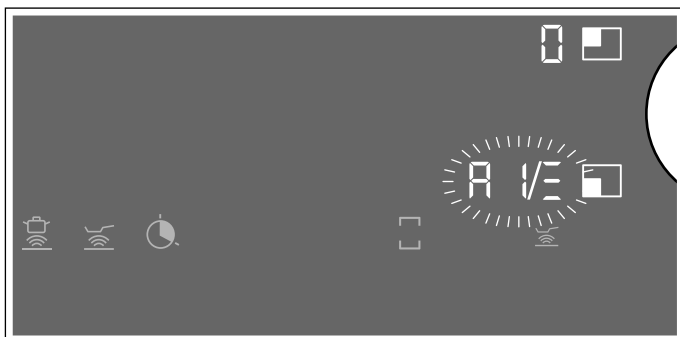
## Impostazione

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

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






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



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

**Avvertenza:** Girare le pietanze in modo che non brucino.

### Disattivazione del sensore di cottura

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

### Funzione sensore di cottura (opzione)

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

Questa funzione è disponibile per tutte le zone di cottura.

## Vantaggi

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

## Avvertenze

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

## Ambiti di temperatura

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

### Consigli per la cottura con la funzione sensore di cottura

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

### Avvertenze

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

### Impostazione punto di ebollizione

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

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

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






\* Impostazione di base

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


### Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando

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


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

- 1 Richiamare le impostazioni di base **5**, vedere il capitolo → "Impostazioni di base"  
Il simbolo  si accende in bianco.
- 2 Premere sul simbolo . Viene emesso un segnale acustico e il simbolo  si accende in arancione. Gli indicatori delle zone di cottura si accendono a luce bianca e gli indicatori del sensore di cottura sulle zone di cottura lampeggiano. Entro 30 secondi premere brevemente sul simbolo  sul sensore temperatura senza cavo.
- 3 **Riconoscimento avvenuto:** il sensore temperatura senza fili verrà riconosciuto entro pochi secondi. Vengono emessi tre brevi bip e il simbolo  da arancione diventa bianco. Gli indicatori del sensore di cottura sulle zone di cottura si spengono.



**Riconoscimento non riuscito:** vengono emessi cinque bip. Il simbolo  da arancione diventa subito bianco e l'indicatore del sensore di cottura sulla zona di cottura si spegne.

- Una volta collegato correttamente il sensore di temperatura al pannello di comando, è disponibile la funzione sensore di cottura.
- Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di temperatura può essere causata dai seguenti motivi:


- Errore di comunicazione bluetooth.
- Il simbolo  sul sensore di temperatura non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione della zona di cottura.
- La batteria del sensore di temperatura è esaurita.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.

- In caso di una connessione errata in seguito a un errore di trasmissione eseguire nuovamente la procedura per la connessione.




Se la connessione non funziona, informare il Servizio assistenza clienti.


#### Resettare il sensore di temperatura senza cavo

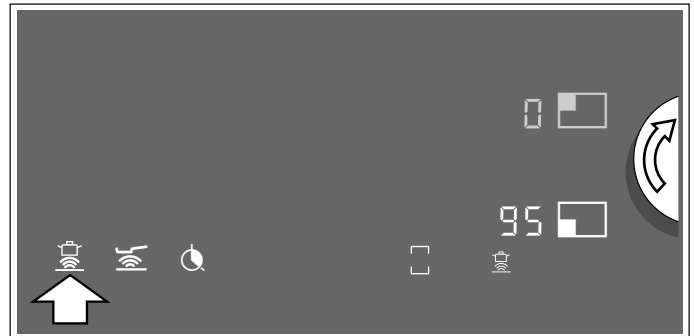
- 1 Toccare il simbolo  per ca. 8-10 secondi. In questo lasso di tempo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di temperatura. Alla terza accensione del LED inizia il reset. A questo punto togliere il dito dal simbolo. Non appena si spegne il LED, il sensore di temperatura senza cavo è resettato.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



#### Programmazione

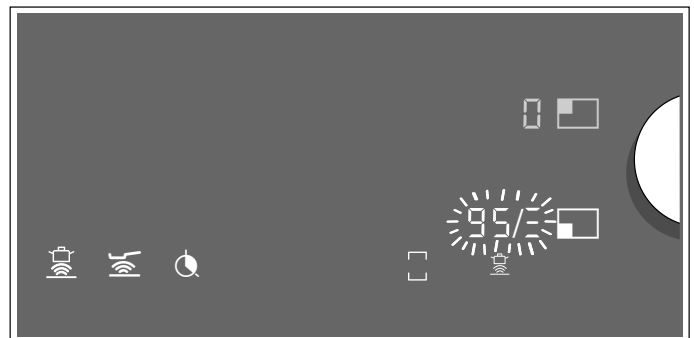
Il piano di cottura deve essere attivato.

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

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




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



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

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




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


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

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

**Spegnere la funzione sensore di cottura**

È possibile disattivare la funzione in vari modi:

- Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo .
- Selezionare la zona di cottura e con il selettore Tapp impostare la temperatura .
- Premere il simbolo  sul sensore di cottura senza fili.

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

**Pietanze consigliate**

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

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

\* Girare ripetutamente.

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

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

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

\* Girare ripetutamente.

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

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

<b>Pesce</b>	<b>Funzioni automatiche</b>	<b>Livello di temperatura</b>	<b>Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)</b>
<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b> Pesce cotto al forno, intero, ad es. trota	Funzione frying sensor	3	10 - 20
Filetto di pesce, naturale o impanato	Funzione frying sensor	3 - 4	10 - 20
Scampi, gamberi	Funzione frying sensor	4	4 - 8

<b>Funzione Stufare</b> Pesce, stufato per es. nasello	Funzione sensore di cottura	90 °C	15 - 20
---	-----------------------------	-------	---------

<b>Funzione Frittura in olio abbondante</b> Pesce, panato o in pastella di birra*	Funzione sensore di cottura	175 °C	10 - 15
--	-----------------------------	--------	---------

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

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

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

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

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

\* Aggiungere l'alimento già all'inizio.

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

<b>Patate</b>	<b>Funzione automatica</b>	<b>Livello di temperatura</b>	<b>Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)</b>
<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>			
Patate arrosto (da patate cotte con la buccia)	Funzione frying sensor	5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude)	Funzione frying sensor	4	15 - 25
Frittelle di patate*	Funzione frying sensor	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero	Funzione frying sensor	1	50 - 55
Patate glassate	Funzione frying sensor	3	15 - 20
<b>Funzione Stufare</b>			
Gnocchi di patate	Funzione sensore di cottura	85 °C	30 - 40
<b>Funzione Cottura</b>			
Patate	Funzione sensore di cottura	100 °C	30 - 40

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Zuppe</b>	<b>Funzione automatica</b>	<b>Livello di temperatura</b>	<b>Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)</b>
<b>Funzione Stufare</b>			
Minestre istantanee, per es. vellutate*	Funzione sensore di cottura	85 °C	10 - 15
<b>Funzione Cottura</b>			
Brodi fatti in casa, per es. zuppe a base di carne o verdura**	Funzione sensore di cottura	100 °C	60 - 90
Minestre istantanee, per es. minestra con la pasta	Funzione sensore di cottura	100 °C	5 - 10
<b>Funzione Cottura nella pentola a pressione</b>			
Brodo fatto in casa, per es. zuppa di verdure**	Funzione sensore di cottura	115 °C	20 - 30

\* Girare spesso

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

<b>Salse e sughi</b>	<b>Funzione automatica</b>	<b>Livello di temperatura</b>	<b>Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)</b>
<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>			
Salsa di pomodoro con verdure	Funzione frying sensor	1	25 - 35
Besciamella	Funzione frying sensor	1	10 - 20
Crema ai formaggi, per es. crema al gorgonzola	Funzione frying sensor	1	10 - 20
Addensare le salse, per es. sugo al pomodoro, sugo alla bolognese	Funzione frying sensor	1	25 - 35
Salse dolci, per es. salsa all'arancia	Funzione frying sensor	1	15 - 25
<b>Dessert</b>			
<b>Funzione Stufare</b>	<b>Funzione automatica</b>	<b>Livello di temperatura</b>	<b>Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)</b>
Riso al latte*	Funzione sensore di cottura	85 °C	40 - 50
Tritello di avena	Funzione sensore di cottura	85 °C	10 - 15
Composta**	Funzione sensore di cottura	85 °C	10 - 20
Budino al cioccolato***	Funzione sensore di cottura	85 °C	3 - 5
<b>Funzione Frittura in olio abbondante</b>			
Pasticceria, per es. bomboloni, ciambelline e krapfen****	Funzione sensore di cottura	175 °C	5 - 10

\* Girare spesso.

\*\* Aggiungere gli alimenti già all'inizio.

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

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

Prodotti surgelati	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>			
Fettina	Funzione frying sensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Funzione frying sensor	4	10 - 30
Petto*	Funzione frying sensor	4	10 - 30
Nugget di pollo	Funzione frying sensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Funzione frying sensor	3	5 - 10
Filetto di pesce, naturale o impanato	Funzione frying sensor	3	10 - 20
Bastoncini di pesce	Funzione frying sensor	4	8 - 12
Patate fritte	Funzione frying sensor	5	4 - 6
Piatti arrosto, per es. pollo con verdure arrosto	Funzione frying sensor	3	6 - 10
Involtini primavera	Funzione frying sensor	4	10 - 30
Camembert/formaggio	Funzione frying sensor	3	10 - 15

**Funzione Riscaldare/mantenere in caldo**

Verdure surgelate con salsa alla panna, per es. crema di spinaci\*\*

Funzione sensore di cottura 100 °C 15 - 20

**Funzione Cottura**

Verdura congelata, per es. fagiolini\*\*

Funzione sensore di cottura 100 °C 15 - 30

**Funzione Frittura in olio abbondante**

Patatine fritte congelate\*\*\*

Funzione sensore di cottura 170 °C 4 - 8

\* Girare ripetutamente.

\*\* Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore.

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

Altro	Funzione automatica	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Funzione Cottura arrosto con poco olio</b>			
Camembert /formaggio	Funzione frying sensor	3	7 - 10
Prodotti disidratati precotti con aggiunta di acqua, es. pasta	Funzione frying sensor	1	5 - 10
Crostini	Funzione frying sensor	3	6 - 10
Mandorle/noci/pinoli	Funzione frying sensor	4	3 - 15
<b>Funzione Riscaldare/mantenere in caldo</b>			
Piatti pronti, per es. Gulash*	Funzione sensore di cottura	70 °C	10 - 15
Vin brulé**	Funzione sensore di cottura	70 °C	-
<b>Funzione Stufare</b>			
Latte**	Funzione sensore di cottura	85 °C	-

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

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

## Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

In questa sezione si trovano informazioni su:

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

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

<b>CA060300</b>	Sensore di temperatura e set da 5 patch di silicone
<b>00577921</b>	Set da 5 patch di silicone

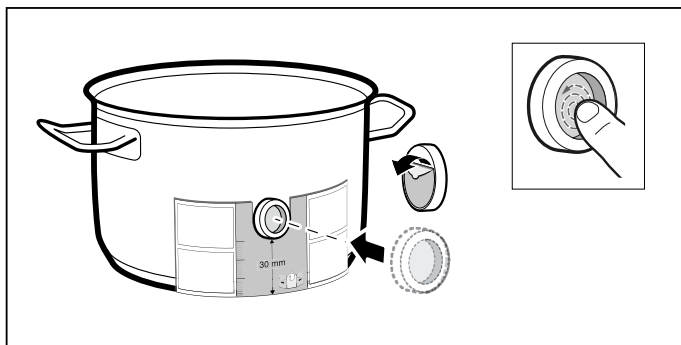
### Applicazione del patch di silicone

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

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

Procedere come segue:

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



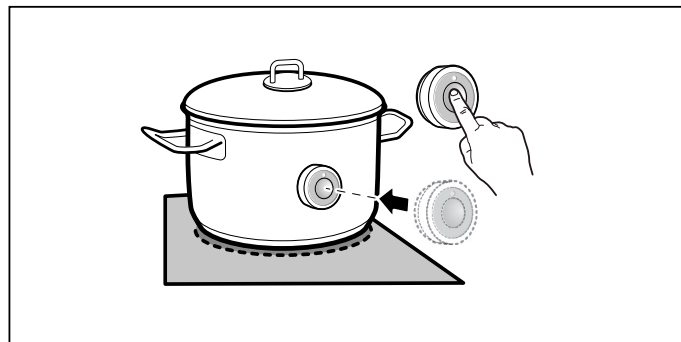
- 3 Premere contro il patch di silicone, anche la superficie interna. La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la stoviglia durante questo lasso di tempo.

### Avvertenze

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

### Posizionamento del sensore di temperatura senza cavo

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



### Avvertenze

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

### Pulizia

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

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

### Sostituzione della batteria

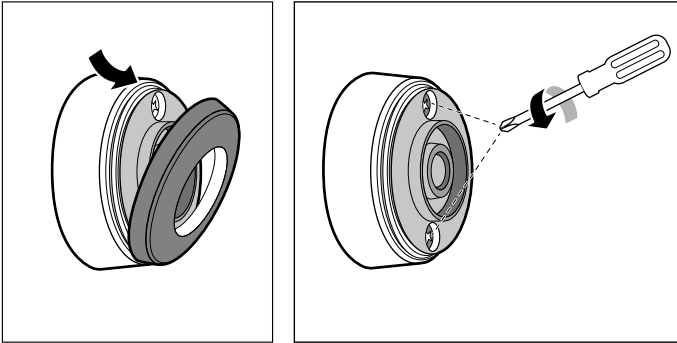
#### Sostituzione della batteria

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

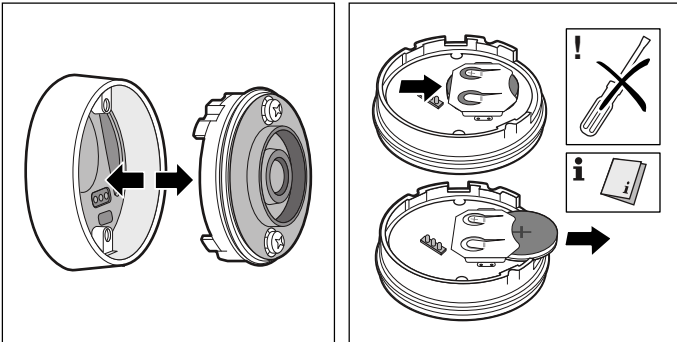


Sostituzione della batteria:

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

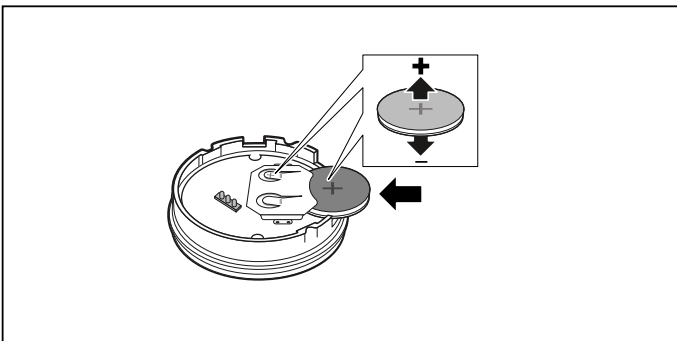


- 2 Rimuovere la parte superiore dell'alloggiamento. Rimuovere la batteria esausta. Inserire la batteria nuova. Prestare attenzione alla disposizione dei poli.

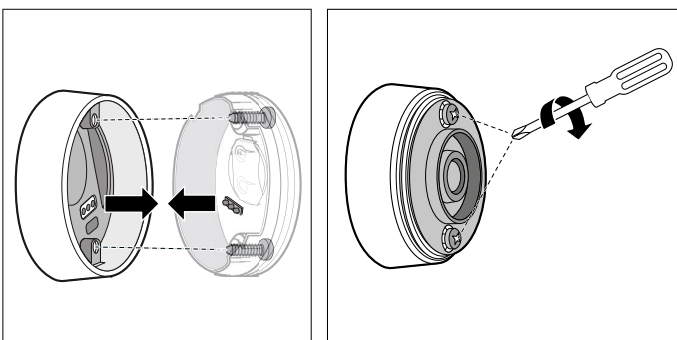


**Attenzione!**

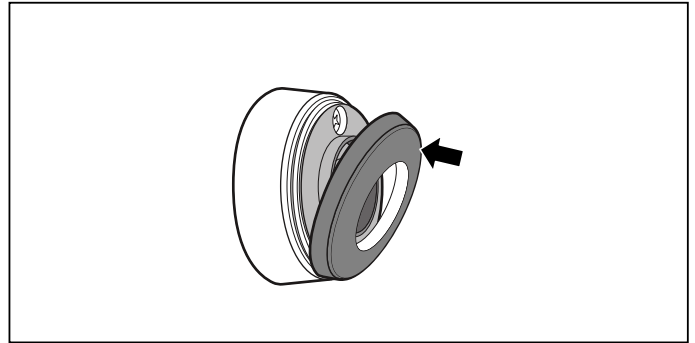
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i contatti.



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



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



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

**Dichiarazione di conformità**

Con la presente Gaggenau Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Sensore di temperatura senza cavo è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/UE.

Una dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) alla pagina dell'apparecchio nei documenti supplementari.

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

---


## Sicurezza bambino

---

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano di cottura.

### Attivare e disattivare la sicurezza bambini

Il piano cottura deve essere disattivato.

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

**Disattivazione:** posizionare il selettore Tipp sul Tipp pad.


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

---

## Protezione per pulizia del display

---

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

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

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

**Disattivazione:** Entro 10 minuti riposizionare il selettore Tipp.

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

---

## Spegnimento di sicurezza automatico

---

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

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

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

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

## Impostazioni di base

Indicatore	Funzione
	<b>Segnali acustici</b>
	<b>ON</b> Tutti i segnali sono attivati.*
<b>c 1</b>	<b>OFF</b> La maggior parte dei segnali è disattivata.
	<b>Tempo di selezione della zona di cottura</b>
	<b>5</b> La zona di cottura rimane selezionata per 5 secondi.
	<b>10</b> La zona di cottura rimane selezionata per 10 secondi.*
	<b>15</b> La zona di cottura rimane selezionata per 15 secondi.
<b>c 2</b>	<b>OFF</b> Illimitato: la zona di cottura impostata per ultima rimane selezionata.
	<b>Funzione Power-Management. Limitare la potenza totale del piano cottura</b>
	<b>Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura.</b>
	<b>OFF</b> Disattivato. Potenza massima del piano cottura. */**
	<b>1</b> 1000 W di potenza minima.
	<b>1.</b> 1500 W
	...
	<b>3</b> 3000 W consigliato per 13 Ampere.
	<b>3.</b> 3500 W consigliato per 16 Ampere.
	<b>4</b> 4000 W
	<b>4.</b> 4500 W consigliato per 20 Ampere.
	...
<b>c 3</b>	<b>9</b> oppure <b>9.</b> Potenza massima del piano di cottura.**
	<b>Ripristinare le impostazioni di fabbrica</b>
	<b>OFF</b> Mantenere le impostazioni individuali.*
<b>c 4</b>	<b>ON</b> Ripristinare le impostazioni di fabbrica.
	<b>Funzione sensore di cottura</b>
	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il piano cottura
	Impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare:
	<b>1-2</b> Riduzione
	<b>3</b> Impostazione di base
<b>c 5</b>	<b>4-9</b> Aumento
	<b>Funzione cuoco esperto.</b>
	Selezionare singole zone di cottura per preimpostare il livello di cottura per la funzione cuoco esperto.
	Valori preimpostati*:
	Area flessibile sinistra: <b>1.5</b>
	Zona di cottura in alto a destra: <b>5.0</b>
<b>c 6</b>	Zona di cottura in basso a destra: <b>9.0</b>
	<b>Stoviglie, verificare il risultato dell'operazione di cottura</b>
	<b>0</b> Non adatto
	<b>1</b> Non ottimale
<b>c 7</b>	<b>2</b> Adatto
	<b>Impostazione del funzionamento a ricircolo e a estrazione di aria</b>
	<b>0</b> Il funzionamento a ricircolo d'aria è impostato.*
<b>c 8</b>	<b>1</b> Il funzionamento a estrazione è impostato.


	<b>Impostazione avvio automatico</b>
	<i>A</i> Attivata. L'aspirazione si avvia con livello di potenza scelto dal sensore.*
	<i>1, 2</i> o <i>3</i> attivato. L'aspirazione si avvia con livello di potenza <i>1, 2</i> o <i>3</i> .
<i>cA</i>	<i>OFF</i> Disattivata.
	<b>Impostazione della sensibilità dei sensori per aspirazione</b>
	<i>1</i> Minima impostazione della sensibilità dei sensori.
	<i>2</i> Media impostazione della sensibilità dei sensori.*
<i>cb</i>	<i>3</i> Massima impostazione della sensibilità dei sensori.
	<b>Regolazione funzionamento automatico con post-funzionamento a comando tramite sensori</b>
	<i>OFF</i> Disattivato.
<i>cc</i>	<i>ON</i> Attivato.*

\* Impostazioni di fabbrica


\*\*La potenza massima del piano cottura è indicata nella targhetta di identificazione.

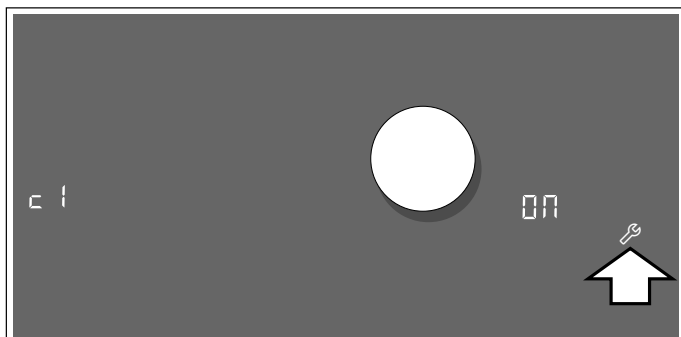
## In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:


Il piano di cottura deve essere disattivato.

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

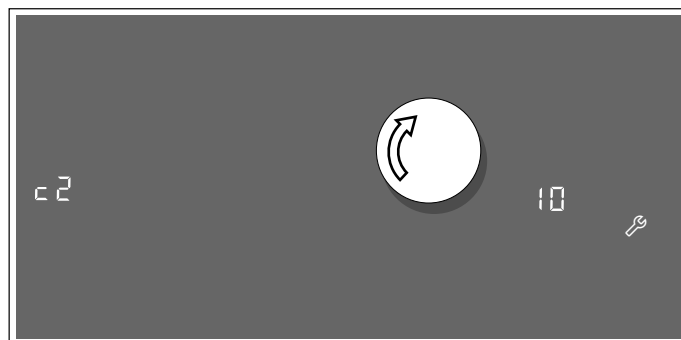
Informazioni sul prodotto	Display
Indice servizio clienti (KI)	<i>01</i>
Numero di fabbricazione	<i>Fd</i>
Numero di fabbricazione 1	<i>95.</i>
Numero di fabbricazione 2	<i>05</i>


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



- 4 Toccare ripetutamente il simbolo  finché non compare la funzione desiderata.

- 5 Infine selezionare l'impostazione desiderata con il selettore Tipp.



- 6 Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

### Uscire dalle impostazioni base

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

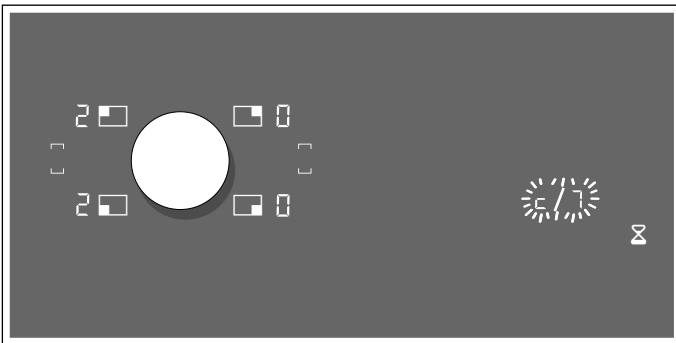
## Test per stoviglie

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

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

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

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



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato	
<b>0</b>	La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.*
<b>1</b>	La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.*
<b>2</b>	La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

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

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

### Avvertenze

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

## Power Manager

Con la funzione Power-Manager è possibile impostare la potenza totale del piano cottura.

Il piano cottura è preimpostato di fabbrica. La sua potenza massima è indicata sulla targhetta identificativa. La funzione Power-Manager permette di modificare il valore secondo i requisiti delle rispettive installazioni elettroniche.

Per non superare questo valore di regolazione, il piano di cottura distribuisce automaticamente la potenza a disposizione sulle aree di cottura attivate.

Finché la funzione Power-Manager è attivata, a volte la potenza di un'area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Se un'area di cottura viene accesa e raggiunge il limite di potenza, per un breve tempo compare **\_** nella visualizzazione dei livelli di cottura. L'apparecchio regola e seleziona automaticamente il massimo livello di cottura possibile.

Per maggiori informazioni relative a come viene modificata la potenza totale del piano cottura, consultare il capitolo → "Impostazioni di base"

## Pulizia

### ⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

### ⚠️ Avviso – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Qualora del liquido caldo penetri nell'apparecchio, prima di rimuovere la copertura filtro, il filtro grassi metallico, il contenitore, il serbatoio di trabocco o la copertura dell'alloggiamento, lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno due ore.

### ⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

### ⚠️ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica. Pulire l'apparecchio soltanto con un panno umido. Prima della pulizia staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

### ⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

Alcuni componenti all'interno dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

**Avvertenza:** Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.

### Avvertenze

- Prima di pulire, togliere tutti i gioielli dalle braccia e dalle mani.
- Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detergente utilizzato vengano rimossi.

## Detergente

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

Osservare tutte le istruzioni e le avvertenze riportate sui prodotti detergenti.

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

### Attenzione!

#### Danni alla superficie

Non utilizzare:

- detersivi per piatti non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi

- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore
- detergenti per forno
- detergenti corrosivi, contenenti cloro o aggressivi
- detergenti a elevato contenuto di alcol
- Spugne dure e graffianti, spazzole o pagliette abrasive.

### Attenzione!

#### Danni alla superficie

Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni fornite dalla tabella.

Campo	Detergenti
Vetroceramica	<p>Detergente per vetro in caso di macchie da residui di calcare e di acqua: Pulire il piano cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detergente per piani cottura in vetroceramica o un detergente per vetro (articolo n° 00311499).</p> <p>Raschietto per vetro (articolo n° 00087670) per macchie da zucchero, amido di riso o plastica: Pulire immediatamente. Attenzione: pericolo di ustione.</p> <p>Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.</p> <p><b>Avvertenza:</b> Non utilizzare detergenti per lavastoviglie.</p>
Acciaio inox	<p>Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio.</p> <p>Sulle incrostazioni versare una piccola quantità di acqua e detersivo e lasciare agire, non strofinare.</p> <p>Pulire le superfici in acciaio inox sempre nel verso della spazzolatura.</p> <p>Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica, nel nostro negozio online o presso il proprio rivenditore specializzato (articolo n° 00311499). Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.</p> <p><b>Avvertenza:</b> Per la pulizia del telaio del piano cottura non utilizzare raschietti per vetro.</p>

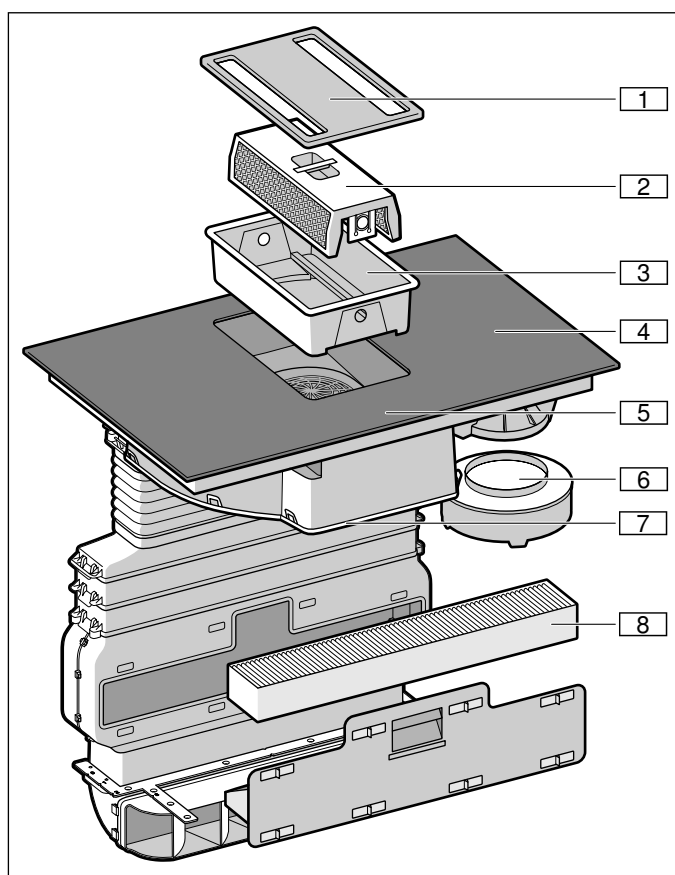
Campo	Detergenti
Plastica	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno morbido o in lavastoviglie.
Elementi di comando	Soluzione di lavaggio calda o detergente per vetri idoneo (articolo n° 00311499): Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.
Copertura filtro	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.

## Telaio del piano di cottura (solo per apparecchi con telaio del piano di cottura)

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

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

## Ai componenti da pulire



## Piano di cottura

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

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

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

I raschietti adatti (articolo n° 00087670) sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza clienti o nel nostro negozio online.

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

## Aspirazione

Per garantire l'adeguato assorbimento di grassi e odori è necessario sostituire o pulire periodicamente i filtri.

### Filtro grassi metallico

I filtri antigrasso metallici devono essere puliti ogni 30 ore di esercizio oppure almeno una volta al mese.

### ⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

I depositi di grasso presenti nel filtro per grassi possono incendiarsi.

### **Pulire il filtro per grassi almeno una volta al mese .**

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza filtro per grassi.

### Filtri a carbone attivo

Il filtro a carbone attivo deve essere sostituito a intervalli regolari. Osservare a tal proposito l'indicazione di saturazione sull'apparecchio.

N.	Denominazione
1	Copertura filtro
2	Filtro antigrasso metallico
3	Contenitore
4	Piano cottura
5	Pannello di comando
6	Serbatoio di raccolta
7	Copertura alloggiamento
8	Filtro a carbone attivo (solo con funzionamento a ricircolo d'aria)

### Indicazione di saturazione

In caso di saturazione del filtro antigrasso metallico o del filtro a carboni attivi, dopo lo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un segnale acustico.



Nel campo degli indicatori si illuminano i seguenti simboli:

- Il filtro antigrasso metallico: *FFULL* si accende
- Il filtro a carbone attivo: *FCHANGE* si accende
- Filtro antigrasso metallico e filtro a carbone attivo: *FFULL* e *FCHANGE* si illuminano in modo alternato

Al più tardi a questo punto occorre pulire il filtro antigrasso metallico o sostituire il filtro a carbone attivo.

Quando il corrispondente filtro è stato pulito o sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché i simboli *FFULL* e *FCHANGE* smettano di accendersi o lampeggiare.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio si accende *FFULL* o *FCHANGE*.

- 1 Tenere premuto il simbolo  per almeno 4 secondi, finché non si sente un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico è resettata.
- 2 Se *FCHANGE* è acceso, tenere premuto il simbolo  per almeno 4 secondi, finché non si sente un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro carbone attivo è resettata.

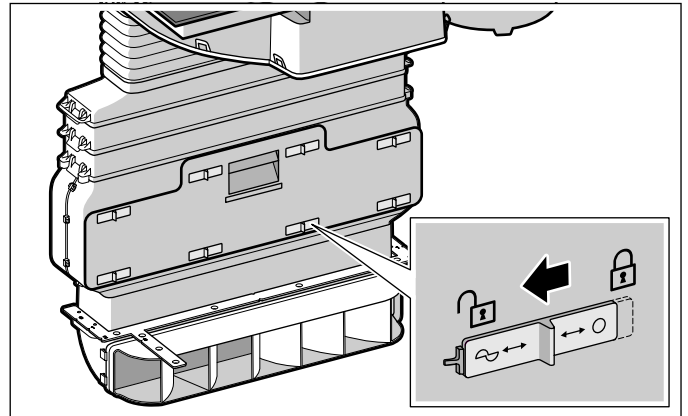
### Sostituzione del filtro a carbone attivo (solo con modalità ricircolo)

I filtri a carbone attivo trattengono le particelle del vapore della cucina che causano i cattivi odori. Vengono immessi soltanto nel funzionamento a ricircolo.

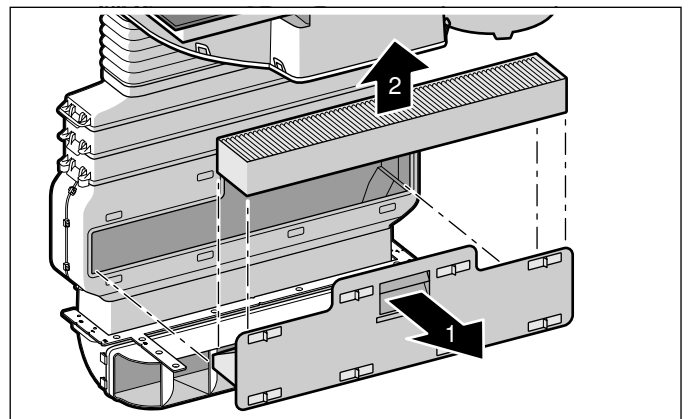
#### Avvertenze

- Il filtro a carbone attivo non è compreso nella fornitura. Il filtro a carbone attivo (articolo n. CA 282 110) è disponibile presso i negozi specializzati, presso il servizio clienti o anche nello shop online.
- Il filtro a carbone attivo non può essere pulito o riattivato.
- Utilizzare soltanto filtri originali poiché garantiscono un funzionamento ottimale.

- 1 Nei mobili a incasso aprire tutti gli elementi di chiusura sul cassetto nel canale piatto.



- 2 Aprire il cassetto nel canale piatto e rimuovere il filtro a carbone attivo.



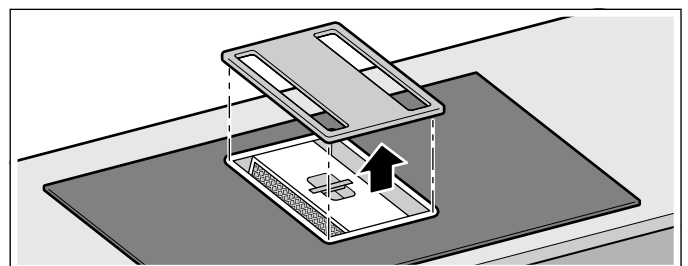
- 3 Inserire il nuovo filtro a carbone attivo.
- 4 Chiudere il cassetto nel canale piatto e tutti gli elementi di chiusura.

**Avvertenza:** Accertarsi che tutti gli elementi di chiusura siano chiusi correttamente. Diversamente possono insorgere rumori e la potenza di aspirazione potrebbe subire una riduzione.

### Rimuovere il filtro metallico per grassi

I filtri antigrasso metallici filtrano il grasso contenuto nel vapore. Per garantire un funzionamento ottimale, i filtri devono essere puliti almeno una volta al mese.

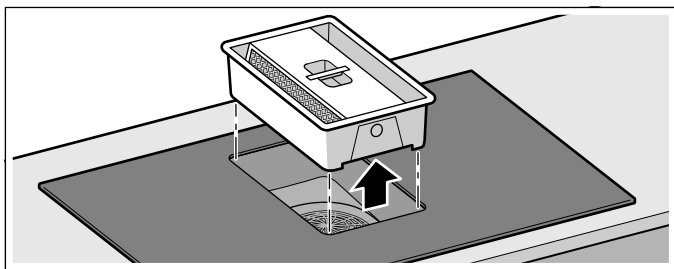
- 1 Rimuovere la copertura filtro.



**Avvertenza:** Accertarsi che la copertura filtro non cada e non danneggi il piano cottura.

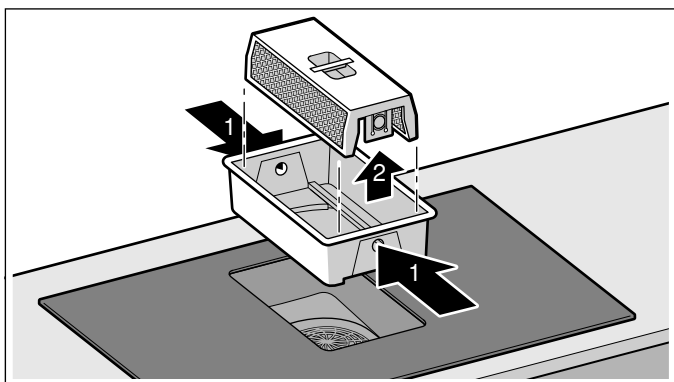


## 2 Rimuovere il filtro grasso metallico e il contenitore.



**Avvertenza:** Il grasso può raccogliersi nel contenitore. Non inclinare il filtro grasso metallico, per evitare la caduta di gocce di grasso.

## 3 Premere su entrambi gli elementi di chiusura ai lati del contenitore per separare il filtro grasso metallico dal contenitore.



## 4 Se necessario svuotare il contenitore.

## 5 Pulire il filtro grasso metallico e la copertura filtro.

## 6 Dopo aver smontato il filtro grasso metallico, pulire l'apparecchio internamente.

### Pulire il filtro metallico antigrasso

#### Avvertenze

- Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.
- I filtri antigrasso metallici possono essere puliti con lavaggio in lavastoviglie o a mano.

#### A mano:

**Avvertenza:** In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297). Questo prodotto può essere ordinato tramite il punto vendita on-line.

- Mettere a mollo i filtri antigrasso metallici in una soluzione di lavaggio calda.
- Per la pulizia del filtro antigrasso metallico utilizzare una spazzola e poi sciacquare bene il filtro.
- Lasciare asciugare i filtri grassi metallici.

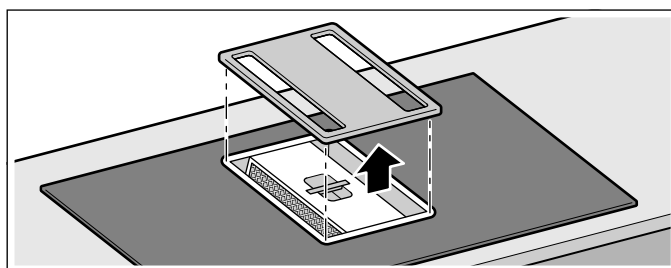
### In lavastoviglie:

- Non lavare i filtri antigrasso metallici molto sporchi insieme alle altre stoviglie.
- Riporre i filtri antigrasso metallici nella lavastoviglie senza fissarli. Non incastrare i filtri antigrasso metallici.
- Per un risultato ottimale di pulizia riporre il filtro antigrasso metallico sul lato del filtro che si trova nella lavastoviglie.

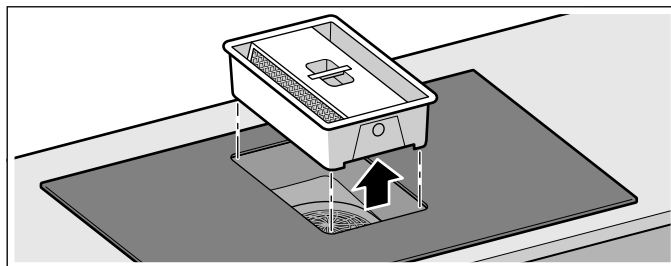
### Smontare e pulire gli altri componenti dell'apparecchio

Pulire regolarmente anche la parte interna dell'aspirazione del piano cottura. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare uno sgrassatore specifico (codice articolo 00311297).

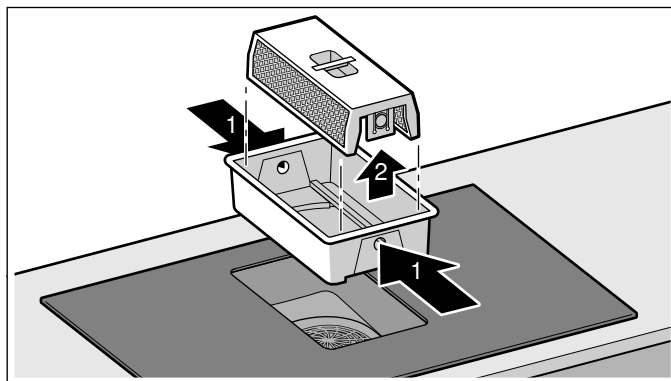
## 1 Rimuovere la copertura filtro e pulire con un panno umido.



## 2 Rimuovere il filtro grasso metallico e il contenitore.



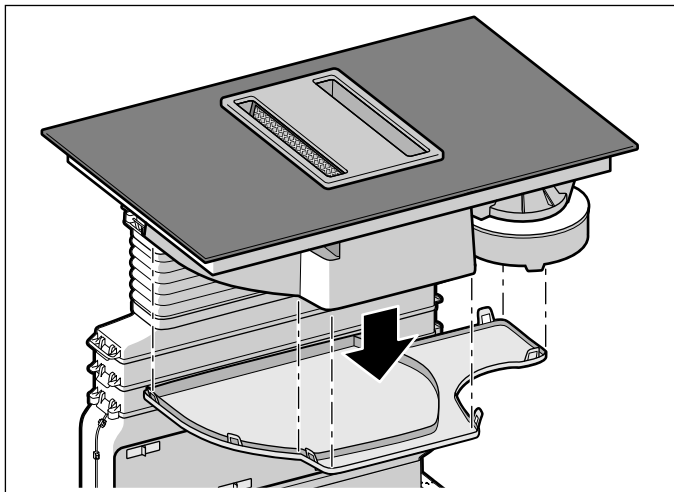
## 3 Premere su entrambi gli elementi di chiusura ai lati del contenitore per separare il filtro grasso metallico dal contenitore.



## 4 Se necessario svuotare il contenitore.

## 5 Pulire in lavastoviglie il filtro grasso metallico e il contenitore.

- 6 Se necessario rimuovere e pulire la copertura dell'alloggiamento sotto all'apparecchio.



- 7 Dopo la pulizia rimontare i componenti asciugati.

### Inserire il filtro grassi metallico.

- 1 Inserire il contenitore.
- 2 Inserire il filtro grassi metallico.



**Avvertenza:** Accertarsi che il filtro antigrasso metallico sia inserito correttamente. Diversamente l'aspirazione non funziona.

- 3 Appoggiare la copertura filtro.

### Ripristino delle indicazioni di saturazione

Quando il corrispondente filtro è stato pulito o sostituito, ripristinare l'indicazione di saturazione, affinché i simboli *FFULL* e *FCHANGE* smettano di accendersi o lampeggiare.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio si accende *FFULL* o *FCHANGE*.

- 1 Tenere premuto il simbolo  per almeno 4 secondi, finché non si sente un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro grassi metallico è resettata.
- 2 Se *FCHANGE* è acceso, tenere premuto il simbolo  per almeno 4 secondi, finché non si sente un segnale acustico. L'indicazione di saturazione per il filtro carbone attivo è resettata.

## Pulizia del serbatoio di raccolta

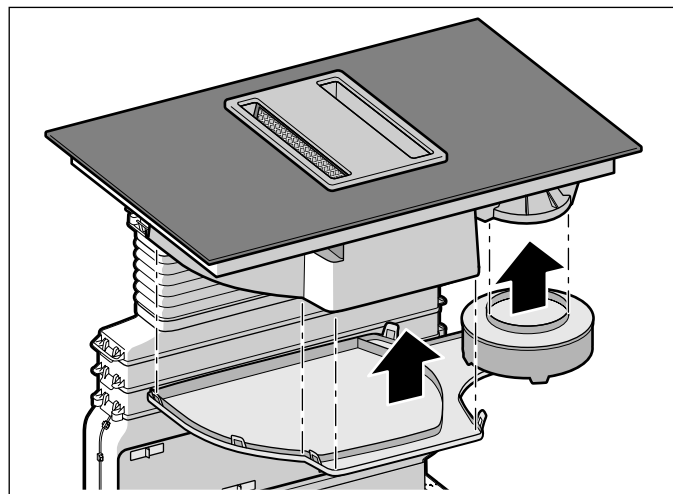
### Avvertenze

- Accertarsi che la mandata al serbatoio di raccolta non sia bloccata. Se degli oggetti finiscono nell'apparecchio, rimuoverle solo dopo che si è raffreddato. A tale scopo rimuovere la copertura filtro e prelevare il filtro antigrasso metallico e il contenitore.
- Se del liquido finisce nell'apparecchio dall'alto, viene raccolto nel serbatoio apposito. Svitare e svuotare il serbatoio di raccolta. Se necessario rimuovere la copertura dell'alloggiamento.

- 1 Svitare il serbatoio di raccolta con due mani.

### Avvertenze

- Non ribaltare il serbatoio di raccolta per evitare che il liquido fuoriesca.
- Se necessario rimuovere la copertura dell'alloggiamento.



- 2 Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta.
- 3 Dopo la pulizia riavvitare bene il serbatoio di raccolta.
- 4 Fissare nuovamente la copertura alloggiamento.

## Selettore Tipp

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

## Sensore temperatura senza cavo

### Sensore temperatura

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

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

### Patch di silicone

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

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

### Finestra del sensore di temperatura

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

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

### Avvertenze

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

---

## Domande frequenti e risposte (FAQ)

---

---

### Uso

---

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

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

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

---

#### **Perché viene emesso un segnale acustico?**

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

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

---

---

### Rumori

---

#### **Perché si sentono dei rumori durante la cottura?**

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

---

#### **Rumori possibili:**

##### **Ronzio come quello di un trasformatore:**

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

---

##### **Sibilo intenso:**

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

---

##### **Scoppietto:**

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

---

##### **Tonalità elevate dei sibili:**

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

---

##### **Rumore della ventola:**

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

---

---

### Stoviglie

---

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

Leggere le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano di cottura a induzione.

---

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

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

Accertarsi che la relativa zona di cottura sia accesa.

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

Leggere le informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia.

---

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

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

Leggere le informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia.

---

---

### Pulizia

---

#### **Come si pulisce il piano cottura?**

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

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

---

## Anomalie, che cosa fare?

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

### **Avviso: Pericolo di scariche elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Anomalia/visualizzazione	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso.	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
I tasti per le funzioni di aspirazione non si illuminano. <i>F INSERT</i> si accende.	Il filtro grassi metallico non è inserito correttamente.	Inserire correttamente il filtro grassi metallico. → "Pulizia" a pagina 46
I tasti per le funzioni di aspirazione non si illuminano.	Il comando per il motore non funziona.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'aspirazione non funziona.	Il motore o il comando sono difettosi.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'illuminazione del simbolo non funziona.	L'unità di comando è guasta.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
<i>FFULL</i>	Il filtro grassi metallico è saturo.	Pulire il filtro grassi metallico. → "Pulizia" a pagina 46
<i>FCHANGE</i>	Il filtro a carbone attivo è saturo.	Sostituire il filtro a carbone attivo. → "Pulizia" a pagina 46
<i>FFULL/FCHANGE</i>	Il display della saturazione si illumina nonostante il filtro sia stato pulito o sostituito.	Ripristino del display della saturazione. → "Ripristino delle indicazioni di saturazione" a pagina 50
Nessun display	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico.	Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico.	Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Viene emesso un segnale acustico.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
<i>F2/E8207</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura.
<i>F4/E8208</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	
<i>F5</i> + livello di cottura e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile continuare la cottura.
<i>F5</i> e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere alcuni secondi. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

Anomalia/visualizzazione	Possibile causa	Soluzione
<i>F 1/F6</i>	La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.
<i>F8</i>	La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Vedere il capitolo → "Spegnimento di sicurezza automatico"
<i>F9</i>	Non può essere attivata la funzione flex.	Verificare l'indicatore di errore: a tale scopo toccare una superficie di comando a piacere. Con le restanti zone di cottura è possibile cucinare come di consueto. Contattare il servizio di assistenza clienti.
<i>E8202</i>	Il sensore temperatura si è surriscaldato e la zona di cottura è stata spenta.	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore temperatura e attivare nuovamente la funzione.
<i>E8203</i>	Il sensore temperatura si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	Se il sensore temperatura non viene utilizzato, rimuovere le stoviglie e collocarle a distanza da altre zone cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo la zona di cottura.
<i>E8204</i>	La batteria del sensore temperatura è vuota.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituire le batterie".
<i>E8205</i>	Il sensore temperatura non è più collegato.	Disattivare e riattivare infine la funzione.
<i>E8206</i>	Il sensore temperatura è rotto/difettoso.	Contattare il servizio di assistenza clienti.
Il display del sensore di temperatura non si illumina.	Il sensore temperatura non risponde e il display non si illumina.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituire le batterie".  Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore temperatura al piano cottura.  Se il problema perdura, contattare il servizio di assistenza clienti.
L'indicatore sul sensore temperatura lampeggia due volte.	La batteria del sensore temperatura è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituzione della batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituire le batterie".
L'indicatore sul sensore temperatura lampeggia tre volte.	Il sensore temperatura non è più collegato.	Tenere premuto il simbolo sul sensore temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore temperatura al piano cottura.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Mettersi in contatto con l'ente di fornitura dell'energia elettrica.
<i>U400</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Accertarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
<i>DE</i>	La modalità demo è attivata.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando a piacere. La modalità demo è disattivata.

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

#### Avvertenze

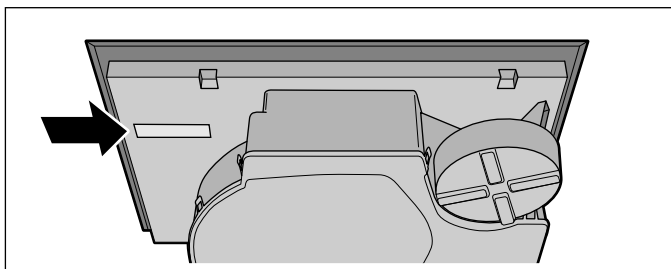
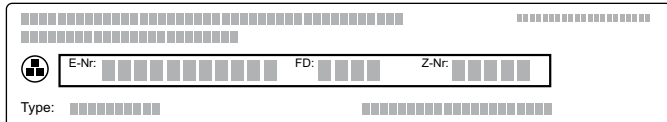
- Quando sul display compare *E* tenere premuto il campo dei sensori dell'area di cottura corrispondente, per poter leggere il codice anomalia.

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

## Servizio assistenza clienti

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore del piano cottura.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

**Codice prodotto (E)**

**Codice di produzione FD**

### Servizio di assistenza tecnica ☎

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

#### ⚠ **Avviso – Pericolo di scossa elettrica!**

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

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

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-091240  
Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9001237075 (981111)  
it

**GAGGENAU**

