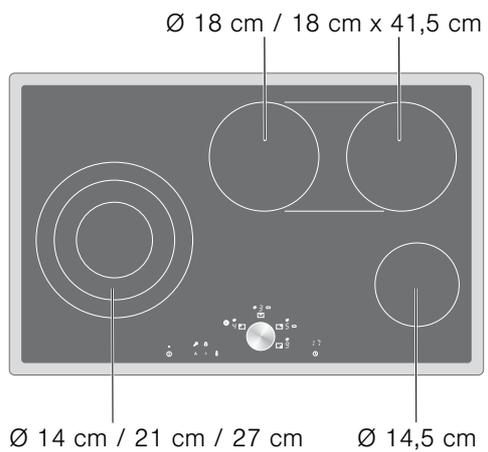


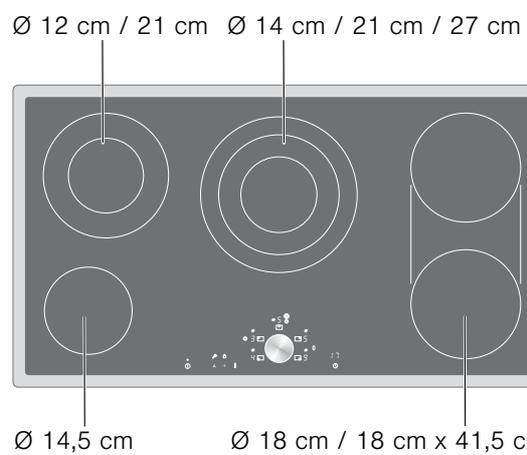
# CE481/491

Piano cottura in vitroceramica

**CE481**



**CE491**



---

## Indice

---

<b>Norme di sicurezza</b>	<b>4</b>
Cause dei danni	5
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>6</b>
Smaltimento ecocompatibile	6
Consigli per il risparmio energetico	6
<b>Conoscere l'apparecchio</b>	<b>7</b>
Pannello comandi	7
Tasti sensore	7
Le zone di cottura	7
Indicatore del calore residuo	8
Accessori speciali	8
<b>Twist Pad con manopola magnetica</b>	<b>8</b>
Rimozione della manopola magnetica	8
Cura della manopola magnetica	8
<b>Impostazione del piano di cottura</b>	<b>9</b>
Attivazione e disattivazione del piano di cottura	9
Impostazione del livello di cottura	9
Modifica del livello di cottura	9
Disattivazione della zona di cottura	9
Tabella d'impostazione	10
<b>Dispositivo di cottura rapida</b>	<b>11</b>
Attivazione del dispositivo di cottura rapida	11
Disattivazione del dispositivo di cottura rapida.	11
<b>Funzione cottura a sensori</b>	<b>11</b>
Padella per funzione cottura a sensori	11
I livelli di cottura	12
Attivazione funzione di cottura a sensori	12
Disattivazione funzione cottura a sensori	12
Tabella per la cottura	13
<b>Protezione bambini</b>	<b>14</b>
Attivazione della protezione bambini	14
Disattivare la protezione bambini	14
<b>Timer</b>	<b>14</b>
Impostazione del tempo di cottura automatico	14
Variazione della durata	15
Spegnimento anticipato	15
Contaminuti	15
Impostazione del contaminuti	15
<b>Arresto di sicurezza</b>	<b>15</b>
<b>Menu opzioni</b>	<b>16</b>
Impostazioni nel Menu opzioni	16
Selezione del menu opzioni	16

<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>17</b>
Vetroceramica	17
Telaio del piano di cottura	17
Manopola magnetica	17
<b>Eliminare da soli piccoli guasti</b>	<b>18</b>
<b>Servizio di assistenza tecnica</b>	<b>19</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-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Norme di sicurezza**

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di un utilizzo futuro e cessione a terzi.

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Non utilizzare piastre di copertura o griglie di protezione per bambini non adatte. Potrebbero causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

## **Pericolo di incendio!**

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## **Pericolo di scottature!**

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## 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.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Pericoli dovuti ai campi magnetici!

L'elemento di comando rimovibile è magnetico e può influire sugli impianti elettronici, come ad es. pace-maker o microinfusioni. Per i portatori di impianti elettronici: non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti. La distanza minima da un pace-maker deve essere di almeno 10 cm.

## Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

## Cause dei danni

### Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

### Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimento
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

### 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.

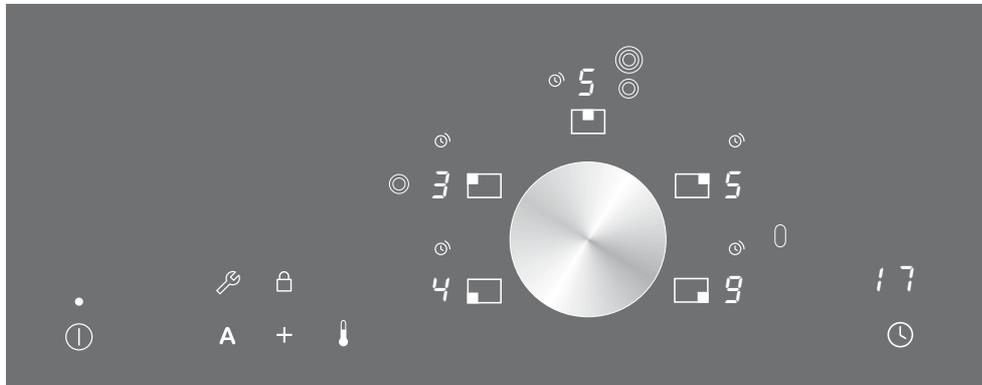
### Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperchiare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: spesso i produttori di stoviglie indicano il diametro superiore della pentola che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

## Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

## Pannello comandi



### Sensori a tasto

ⓘ	Interruttore generale
A	Prima cottura automatica
☞	Menu opzioni
+	Accensione
🔒	Sicurezza bambino
👉	Funzione cottura a sensori
🕒	Timer

### Indicatori

1-9	Livelli di cottura
🕒	Timer
00	Durata
A	Prima cottura automatica
⊙	Accensione zona di cottura a circuito doppio

### Indicatori

⊙	Accensione zona di cottura a circuito triplo
○/○	Accensione zona di cottura per pentole ovali

## Tasti sensore

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

### Avvertenze

- Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.
- I tasti sensore devono essere tenuti sempre asciutti. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

## Le zone di cottura

Zona di cottura	Accensione e spegnimento
○ Zona di cottura a circuito singolo	
⊙ Zona di cottura a circuito doppio	Accensione: selezionare la zona di cottura con la manopola magnetica, entro 5 secondi impostare il livello di cottura ed entro i successivi 5 secondi toccare il simbolo Accensione +. Spegnimento: selezionare la zona di cottura, entro 5 secondi toccare il simbolo Accensione +.
⊙ Zona di cottura a circuito triplo	Accensione: selezionare la zona di cottura servendosi della manopola magnetica, entro 5 secondi impostare il livello di cottura ed entro i successivi 5 secondi toccare il simbolo Accensione + finché non viene selezionata la dimensione desiderata. Spegnimento: selezionare la zona di cottura, entro 5 secondi toccare il simbolo Accensione +.
○/○ Zona di cottura per pentole ovali	Accensione: selezionare una delle due zone di cottura per pentole ovali con la manopola magnetica, entro 5 secondi impostare il livello di cottura ed entro i successivi 5 secondi toccare il simbolo Accensione +. Spegnimento: selezionare la zona di cottura, entro 5 secondi toccare il simbolo Accensione +.

Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.

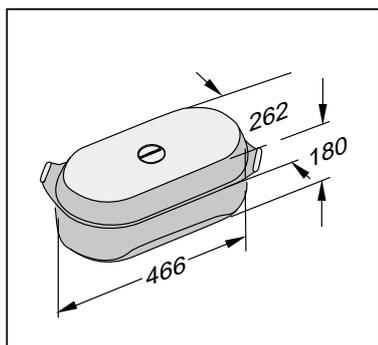
## Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura dispone di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura.

Se l'indicatore mostra uno zero che scorre, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad es. mantenere in caldo una pietanza piccola o sciogliere una glassa. L'indicatore si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

## Accessori speciali

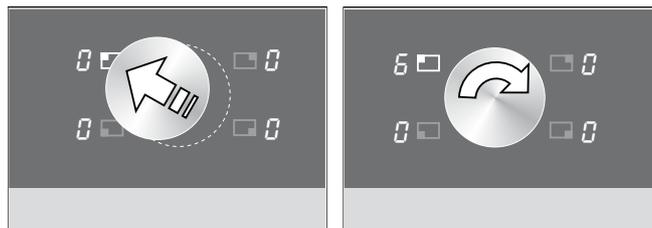
BT 481-000: pentole ovali in alluminio con coperchio, antiaderenti, per zona di cottura 18 x 41,5 cm.



## Twist Pad con manopola magnetica

Il Twist Pad è il campo di impostazione in cui è possibile selezionare una zona di cottura e impostarne il livello mediante la manopola magnetica. Nel campo del Twist Pad la manopola magnetica si centra automaticamente.

La manopola magnetica è collocata sul Twist Pad. Ruotando la manopola magnetica verso un simbolo delle zone di cottura, viene attivata la zona di cottura corrispondente. Ruotando la manopola magnetica, viene impostato il livello di cottura.



## Rimozione della manopola magnetica

La manopola magnetica è rimovibile per facilitare la pulizia del piano di cottura.

Se la manopola magnetica viene rimossa mentre il piano di cottura è in funzione, tutte le zone di cottura si disattivano dopo 3 secondi.

### **⚠ Pericolo di incendio!**

Se entro 3 secondi si colloca un oggetto metallico sul Twist Pad, il piano di cottura può continuare a scaldare, perciò è opportuno spegnere sempre il piano di cottura mediante l'interruttore generale.

## Cura della manopola magnetica

All'interno della manopola è presente un magnete molto forte. Non avvicinare la manopola a supporti magnetici quali videocassette, dischetti, carte di credito e altre carte a banda magnetica perché potrebbero danneggiarsi. Anche televisori e monitor potrebbero presentare delle anomalie.

### **⚠ Attenzione!**

Per i portatori di impianti elettronici ad es. pace-maker e microinfusori: è possibile che questi impianti vengano influenzati dai campi magnetici. Perciò non mettere mai la manopola magnetica nelle tasche dei vestiti. La distanza minima da un pace-maker deve essere di almeno 10 cm.

**Avvertenza:** La manopola è magnetica. Frammenti di metallo che aderiscono al fondo potrebbero graffiare la vetroceramica. Pulire sempre con cura la manopola magnetica.

## Impostazione del piano di cottura

Nel presente capitolo vengono illustrate le impostazioni del piano di cottura. Nella tabella seguente vengono riportati metodi di cottura ed esempi per i diversi livelli di cottura.

### Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

**Attivazione:** toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. La spia sopra l'interruttore generale e gli indicatori  si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

**Disattivazione:** toccare il simbolo ① finché la spia sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del 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 sono disattivate per più di 20 secondi.
- Le impostazioni restano memorizzate per i primi 5 secondi dopo la disattivazione. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

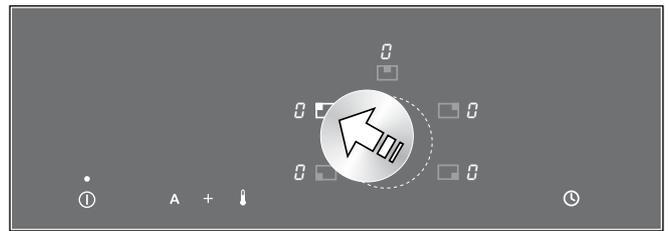
## Impostazione del livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato con l'interruttore generale. Ciascuna zona di cottura ha 9 livelli di cottura con livelli intermedi. Per i livelli intermedi compare un punto accanto all'indicatore dei livelli di cottura.

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

- 1 Per selezionare una zona di cottura spostare la manopola magnetica in direzione del corrispondente simbolo della zona di cottura.
- 2 Centrare nuovamente la manopola magnetica sul Tipp Pad.



- 3 Nei successivi 5 secondi ruotare la manopola magnetica finché sull'indicatore dei livelli di cottura con compare il livello di cottura desiderato.

Dopo alcuni secondi viene confermato l'inserimento mediante un segnale acustico.

### Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura. Impostare il livello di cottura desiderato mediante la manopola magnetica.

### Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura. Portare la manopola magnetica su 0. La zona di cottura si disattiva. Dopo ca. 5 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

## Tabella d'impostazione

Per ciascuna zona di cottura sono disponibili 9 livelli con livelli intermedi. Per raggiungere in modo rapido la temperatura desiderata, utilizzare il dispositivo di cottura rapida oppure utilizzare il livello di cottura 9. Poi passare sempre al livello di cottura desiderato.

I campi d'impostazione sono uguali in tutte le zone di cottura.

I valori relativi alle impostazioni riportati nella tabella sottostante servono soltanto come riferimento, in quanto il calore necessario sarà maggiore o minore a seconda del tipo e dello stato dell'alimento e a seconda delle dimensioni della pentola e di quanto questa viene riempita.

Livello di cottura	Metodo di cottura	Esempi
9	Bollire	Acqua
	Rosolare	Carne
	Scaldare	Olio, burro, liquidi
	Bollire	Minestre, salse
9 - 8.	Sbollentare	Verdure
8 - 6	Arrostire	Carne, patate
6 - 5	Arrostire	Pesce
7 - 6	Cuocere	Farinacei, piatti a base di uova
	Sobbollire senza coperchio	Pasta, liquidi
6 - 5	Dorare	Farina, cipolla
	Tostare	Mandorle, pangrattato
	Imbiondire	Pancetta
	Addensare	Fondi, salse
5. - 4.	Cuocere senza coperchio	Canederli, gnocchi, pastina da brodo, carne da brodo, uova in camicia
4 - 3	Cuocere senza coperchio	Salsicce
5 - 4	Cuocere al vapore	Verdure, patate, pesce
	Stufare	Verdure, frutta, pesce
	Brasare	Rolate, arrostiti, verdure
3. - 2.	Brasare	Gulasch
4. - 3.	Sobbollire con coperchio chiuso	Minestre, salse
3. - 2.	Scongelo	Alimenti surgelati
3 - 2	Cuocere	Riso, legumi
	Amalgamare	Piatti a base di uova
2 - 1	Riscaldare/tenere in caldo	Minestre, stufati, verdure in salsa
	Fondere	Burro, cioccolato

---

## Dispositivo di cottura rapida

---

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo di cottura rapida. Attivando il dispositivo di cottura rapida, il livello di cottura impostato viene innalzato al livello massimo per alcuni minuti. In tal modo la temperatura di cottura di un alimento viene raggiunta più velocemente.

Una volta raggiunto il tempo di cottura rapida, l'apparecchio passa automaticamente al livello di cottura impostato. È possibile impostare la durata del tempo di cottura rapida.

Il dispositivo di cottura rapida non può essere attivato per il livello di cottura 9.

### Attivazione del dispositivo di cottura rapida

Il piano di cottura deve essere attivato mediante l'interruttore generale.

- 1 Selezionare la zona di cottura. Ruotare la manopola magnetica verso il simbolo della zona di cottura corrispondente.
- 2 Centrare la manopola magnetica nuovamente sul Twist Pad.
- 3 Entro 5 secondi selezionare il livello di cottura desiderato mediante la manopola magnetica. Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina il livello di cottura selezionato.
- 4 Entro 5 secondi toccare il simbolo **A**. L'indicatore dei livelli di cottura si illumina a intermittenza con **A**.
- 5 Entro 5 secondi è possibile modificare il tempo di cottura rapida. Il valore predefinito è di 3 minuti. Mediante la manopola magnetica è possibile impostare un tempo compreso tra 1 e 20 minuti.

Per ciascuna zona di cottura è possibile impostare tempi di cottura rapida diversi. Se il dispositivo di cottura rapida viene nuovamente attivato, resta predefinito l'ultimo tempo di cottura rapida selezionato.

Dopo la cottura rapida sull'indicatore viene visualizzato solo il livello di continuazione della cottura.

### Disattivazione del dispositivo di cottura rapida.

È possibile disattivare il dispositivo di cottura rapida anche prima della fine del tempo di cottura (ad es. se l'alimento cuoce troppo).

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Entro 5 secondi toccare il simbolo **A**. Il piano di cottura passa al livello di cottura impostato.

---

## Funzione cottura a sensori

---

La zona di cottura a circuito triplo dispone di una funzione di cottura a sensori. Se si utilizza la zona di cottura con la funzione di cottura a sensori, la temperatura della padella viene regolata dal sensore. La zona di cottura si riscalda solo quando occorre per risparmiare energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

La funzione di cottura a sensori può essere messa in funzione soltanto con l'accensione media. Installando la funzione di cottura a sensori viene automaticamente attivata l'accensione media.

### Avvertenze

- Non allontanarsi durante la cottura del burro o dell'olio.
- Collocare la padella al centro della zona di cottura. Tenere conto del diametro corretto del fondo della padella.
- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti si pregiudica il funzionamento del sensore di regolazione. È invece possibile utilizzare una retina antispruzzo.
- Selezionare il livello di cottura minimo quando si usa l'olio di oliva. Se si utilizzano oli o grassi altamente infiammabili, come ad es. oli vegetali raffinati o burro chiarificato, è possibile utilizzare tutti i livelli di cottura.

### Padella per funzione cottura a sensori

Le padelle adatte al sistema di cottura a sensori si possono acquistare anche presso i rivenditori di elettrodomestici specializzati o sul sito [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese.

I livelli di cottura indicati di seguito si riferiscono alla cottura con padelle per la cottura a sensori.

**Avvertenza:** Il sistema di cottura a sensori può funzionare anche con padelle normali. Provarle innanzitutto ai livelli di cottura minimi ed eventualmente modificare l'intensità successivamente. In caso di livelli di cottura più elevati la padella si può surriscaldare.

## I livelli di cottura

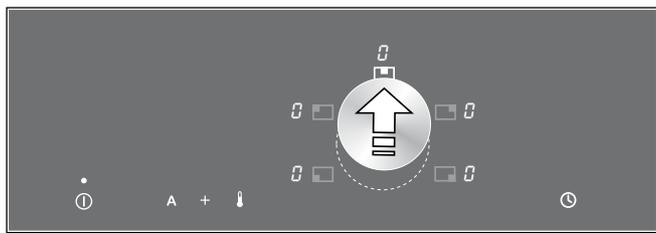
Livello di cottura	Temperatura	Adatto a
max	Alta	Ad es. frittelle di patate, patate arrosto e bistecche al sangue.
med plus	Media - elevata	Ad es. alimenti sottili quali cotoletta, prodotti surgelati impanati, spezzatino, verdure
med	Bassa - media	Ad es. alimenti spessi quali polpette e salsicce, pesce
min	Bassa	Ad es. omelette, frittore con burro, olio d'oliva o margarina

### Attivazione funzione di cottura a sensori

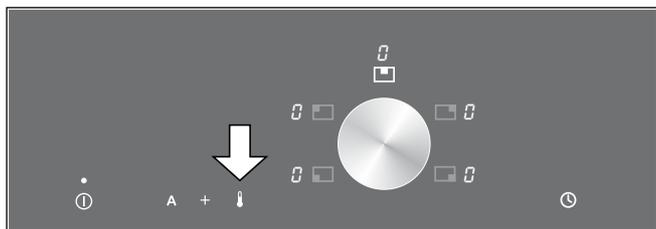
Scegliere il livello di cottura adatto facendo riferimento alla tabella.

Il piano di cottura deve essere attivato.

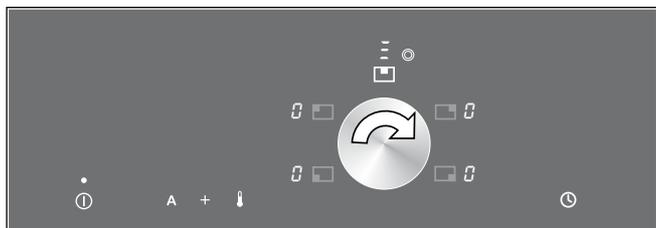
- 1 Disporre la padella sulla zona di cottura.
- 2 Selezionare la zona di cottura: spostare la manopola magnetica in direzione del corrispondente simbolo della zona di cottura.



- 3 Entro 5 secondi toccare il simbolo 🔔.



- 4 Ruotare la manopola magnetica finché sull'indicatore non lampeggia il livello di cottura desiderato.



L'accensione media viene attivata automaticamente. La zona di cottura si riscalda. Sull'indicatore dei livelli di cottura lampeggia il livello di cottura selezionato.

- 5 Dopo il segnale acustico mettere il burro e la pietanza nella padella. Sull'indicatore dei livelli di cottura viene visualizzato il livello di cottura selezionato.

Prestare attenzione al tempo indicato nella tabella d'impostazione. Girare le pietanze come di consueto.

### Disattivazione funzione cottura a sensori

Toccare il simbolo ⏻. La funzione di cottura a sensori è disattivata, l'accensione media della zona di cottura rimane attivata.

## Tabella per la cottura

La tabella indica il livello di cottura adatto alle varie pietanze. Il tempo di cottura può dipendere da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

I livelli di cottura indicati si riferiscono alle padelle per cottura a sensori Gaggenau. Con altre padelle i livelli di cottura potrebbero variare.

		<b>Livello di cottura</b>	<b>Durata complessiva della cottura dal segnale acustico</b>
<b>Carne</b>	Fettine di vitello, semplici o impanate (1,5 cm di spessore)	med plus	6-10 min
	Filetto (maiale, manzo o vitello), medio (2,5 cm di spessore)	med plus	6-10 min
	Filetto (maiale, manzo o vitello), medio (2,5 cm di spessore)	med	10-17 min
	Cotoletta (maiale o vitello, 2 cm di spessore)	max	6-8 min
	Bistecche di manzo al sangue (3 cm di spessore)	med plus	8-12 min
	Bistecche di manzo cottura media o ben cotte (3 cm di spessore)	med	10-15 min
	Bistecche di manzo cottura media o ben cotte (3 cm di spessore)	med	10-20 min
	Costolette d'agnello medie (1,5 - 2,5 cm di spessore)	med	8-20 min
	Petto di pollo (2 cm di spessore)	med	6-30 min
	Salsicce bollite o crude (Ø 1-3 cm)	med plus	7-12 min
	Hamburger/polpette (1-3 cm di spessore)	med plus	6-10 min
	Spezzatino	min	5-8 min
Carne tritata			
Bacon			
<b>Pesce</b>	Pesce, intero	med	15-25 min
	Filetto di pesce, naturale o impanato	med/med plus	10-20 min
	Trancio di salmone (2,5 cm di spessore)	med	8-12 min
	Trancio di tonno, ben cotto (2,5 cm di spessore)	med	8-12 min
	Scampi, gamberetti	med plus	4-8 min
	Capesante	med plus	5-8 min
<b>Piatti a base di uova</b>	Torta flambé, crêpes	med plus	Cottura progressiva
	Omelette	min	Cottura progressiva
	Uova al tegamino	min/med plus	2-6 min
	Uova strapazzate	min	2-4 min
	French toast	med	Cottura progressiva
<b>Patate</b>	Patate arrosto da patate lesse	max	6-12 min
	Patate arrosto da patate crude*	med	15-25 min
	Frittelle di patate	max	Cottura progressiva
	Rösti di patate	min	30-40 min
	Patate glassate	med plus	10-15 min
<b>Verdure</b>	Aglio, cipolle	min	2-10 min
	Zucchine, melanzane	med	4-12 min
	Peperoni, asparagi verdi, carote	med	4-15 min
	Funghi	med plus	10-15 min
	Verdure glassate	med plus	6-10 min
<b>Prodotti surgelati</b>	Filetto di pesce, semplice o impanato (0,5-1 cm di spessore)	med	10-20 min
	Filetto di pesce, semplice o impanato (0,5-1 cm di spessore)	min	8-15 min
	Piatti misti saltati in padella/verdure spadellate	med	10-30 min
Involtini primavera (2,5-3 cm di spessore)			
<b>Altro</b>	Riso, pasta	max	8-15 min
	Crostini	med	6-10 min
	Tostare mandorle/noci/pinoli*	min	3-7 min

\* Versarli nella padella fredda

## Protezione bambini

Con la protezione bambini è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

**Avvertenza:** Affinché la protezione bambini sia attiva, è necessario attivarla prima nel Menu opzioni (vedere Menu opzioni).

### Attivazione della protezione bambini

- 1 Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore generale. Non selezionare alcuna zona di cottura né il timer.  
Dopo ca. 10 secondi compare il simbolo  sopra il simbolo .
- 2 Toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Tenere premuto il simbolo  finché non viene emesso un altro segnale.

Il piano di cottura viene disattivato. L'indicatore  lampeggia lentamente per ca. 10 secondi. La protezione bambini è attivata.

### Disattivare la protezione bambini

Per disattivare la protezione bambini, procedere allo stesso modo come indicato per l'attivazione della protezione bambini.

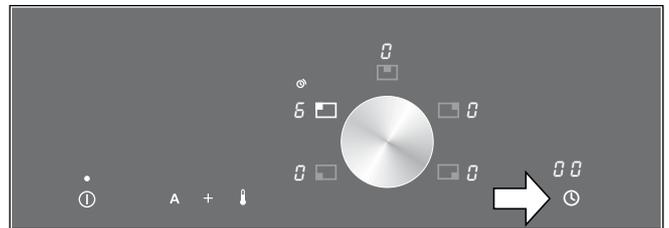
## Timer

Con il timer integrato è possibile selezionare un tempo compreso tra 1 e 90 minuti in intervalli da 1 minuto, trascorso il quale si spegne la zona di cottura (tempo di cottura automatico). È possibile impostare una durata per ciascuna zona di cottura.

### Impostazione del tempo di cottura automatico

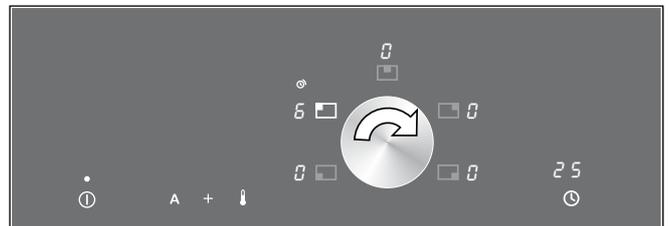
Il piano di cottura deve essere attivato con l'interruttore generale.

- 1 Selezionare la zona di cottura. Entro 5 secondi impostare il livello di cottura desiderato.
- 2 Entro i successivi 5 secondi toccare il simbolo .



Sull'indicatore del timer compare .  
Sull'indicatore dei livelli di cottura compare .

- 3 Con la manopola magnetica impostare la durata desiderata tra 1 e 90 minuti.



Al termine di tale durata, la zona di cottura si spegne. Sull'indicatore del livello di cottura lampeggia . Viene emesso un segnale acustico per tre minuti. Sull'indicatore del timer lampeggia . Toccare un sensore a tasto a piacere. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Per verificare la durata residua per una zona di cottura, selezionare la zona di cottura. La durata viene visualizzata per 5 secondi.

Se è stata impostata una durata per più zone di cottura, sull'indicatore del timer viene visualizzata quella più breve. Sul simbolo del timer di questa zona di cottura viene visualizzato un segno ricurvo .

**Avvertenza:** Se è stato impostato nel menu opzioni  (tempo di selezione infinito in caso di selezione per zone di cottura), viene riproposto il contaminuti toccando una sola volta il simbolo . Toccare una seconda volta il simbolo  per richiamare il tempo di cottura automatico per la zona di cottura selezionata.

## Variazione della durata

Selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo .  
Modificare la durata.

## Spegnimento anticipato

Selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo .  
Impostare su . Dopo pochi secondi si spegne l'indicatore. La zona di cottura continua a riscaldarsi secondo il livello impostato.

**Avvertenza:** In seguito a un'interruzione di corrente, il tempo di cottura automatico non è più attivo.

## Contaminuti

È possibile utilizzare il timer integrato indipendentemente dalla funzione dell'apparecchio. Il contaminuti funziona anche quando tutte le zone di cottura sono disattivate.

## Impostazione del contaminuti

Il piano di cottura deve essere attivato mediante l'interruttore generale. Non si deve selezionare alcuna zona di cottura.

- 1 Toccare il simbolo .  
Sull'indicatore del timer compare .
- 2 Impostare la durata desiderata mediante la manopola magnetica.

Nel caso in cui tutte le zone di cottura siano OFF, l'apparecchio passa in standby. Si accende soltanto l'indicatore del timer.

Trascorso il tempo impostato, lampeggia l'indicatore . Viene emesso un segnale acustico per 3 minuti. Toccare il simbolo . L'indicatore si spegne e il segnale acustico si interrompe.

Per variare la durata, toccare il simbolo  e modificare la durata mediante la manopola magnetica.

**Avvertenza:** Dopo un'interruzione di corrente il contaminuti non è più in funzione.

---

## Arresto di sicurezza

---

La zona di cottura viene disattivata automaticamente se l'impostazione non viene modificata per un lungo periodo di tempo. L'attivazione dell'arresto di sicurezza dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

La zona di cottura si disattiva e sull'indicatore dei livelli di cottura compare l'indicatore del calore residuo fino al raffreddamento della zona di cottura.

È possibile accendere di nuovo la zona di cottura secondo la normale procedura.

## Menu opzioni

Con il Menu opzioni è possibile personalizzare le seguenti funzioni del piano di cottura:

- Accensione
- Toni dei tasti
- Protezione bambini
- Ripristino di tutti i valori

- Tempo di selezione per la scelta delle zone di cottura

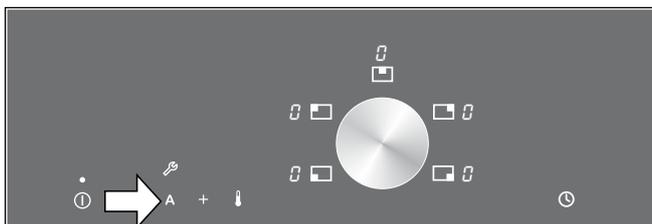
## Impostazioni nel Menu opzioni

Nella tabella sottostante sono riportate tutte le funzioni e le avvertenze relative alle impostazioni:

Indicatore	Funzione	Avvertenze per le impostazioni
$c \ 1$	<b>Accensione</b> all'attivazione del piano di cottura, l'accensione non è attiva e può essere attivata.* – all'attivazione del piano di cottura l'accensione è attiva e può essere disattivata. $\curvearrowright$ all'accensione del piano di cottura viene impostato lo stato utilizzato per ultimo.	È possibile impostare singolarmente l'accensione di ciascuna zona di cottura con la funzione accensione. Selezionare mediante la manopola magnetica la zona di cottura desiderata. Quindi selezionare l'impostazione desiderata mediante il simbolo $\oplus$ .
$c \ 2$	<b>Toni dei tasti</b> $\square$ . toni dei tasti OFF. $\uparrow$ . toni dei tasti ON.*	Selezionare l'impostazione desiderata mediante la manopola magnetica. Accanto all'impostazione selezionata, sull'indicatore compare un punto. <b>Avvertenza:</b> Questa impostazione non vale per i toni di segnale del timer, i toni di avviso e il segnale dell'interruttore generale.
$c \ 3$	<b>Protezione bambini</b> $\square$ . protezione bambini non attivabile.* $\uparrow$ . protezione bambini attivabile.	Per utilizzare la protezione bambini, è necessario attivarla prima nel Menu opzioni. Selezionare l'impostazione desiderata mediante la manopola magnetica. Accanto all'impostazione selezionata, sull'indicatore compare un punto.
$c \ 4$	<b>Ripristino di tutti i valori</b> $\square$ I valori non corrispondono all'impostazione di fabbrica.	Mediante questa funzione è possibile riportare tutti i valori del Menu opzioni e i tempi di cottura rapida all'impostazione di fabbrica. Ripristino di tutti i valori: selezionare $\square$ con la manopola magnetica. Sull'indicatore accanto a $\square$ compare un punto.
$c \ 5$	<b>Tempo di selezione per la scelta delle zone di cottura</b> $\xi$ tempo di selezione 5 secondi.* $\xi$ tempo di selezione illimitato.	Quando si seleziona una zona di cottura, è necessario impostare il livello di cottura entro il tempo di selezione. Se si seleziona un tempo illimitato, è possibile modificare il livello di cottura in qualsiasi momento senza selezionare nuovamente la zona di cottura.
*Impostazione di fabbrica		

## Selezione del menu opzioni

- 1 Attivare il piano di cottura con l'interruttore generale. Non selezionare alcuna zona di cottura. Il timer deve essere spento.  
Dopo ca. 10 secondi compare il simbolo  $\curvearrowright$  sopra il simbolo **A**.
- 2 Toccare il simbolo **A** finché non vengono emessi due segnali acustici.



- 3 Toccare il simbolo **A** finché non compare l'opzione desiderata.
- 4 Selezionare l'impostazione desiderata servendosi del simbolo  $\oplus$  oppure utilizzando la manopola magnetica.
- 5 Per memorizzare le impostazioni e uscire dal menu opzioni, toccare il simbolo **A** finché non vengono emessi due segnali acustici.

### Avvertenze

- Se è presente  $c \ 2$ - $\square$ , non viene emesso alcun segnale acustico. È stato disattivato il volume del segnale acustico.
- Per uscire dal menu opzioni, senza memorizzare le impostazioni, toccare l'interruttore generale  $\text{\textcircled{1}}$ .

---

## **Pulizia e manutenzione**

---

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura.

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

### **Vetroceramica**

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detersivi adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

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

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

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

### **Telaio del piano di cottura**

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

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

### **Manopola magnetica**

Lavare la manopola magnetica esclusivamente con una soluzione di lavaggio tiepida. Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi. La manopola magnetica viene danneggiata se lavata in lavastoviglie oppure se immersa nell'acqua di lavaggio.

## Eliminare da soli piccoli guasti

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al

servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le seguenti avvertenze.

Errore	Provvedimento
Il piano di cottura non funziona.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Il piano di cottura non si accende. L'interruttore principale lampeggia ripetutamente quando lo si tocca.	È collocato un oggetto sul tasto a sensore (ad es. un canovaccio). Rimuovere l'oggetto e attivare il piano di cottura come di consueto.
Il piano di cottura funziona ma le zone di cottura non si scaldano. Sull'indicatore del timer si illumina un punto.	Dopo il primo allacciamento l'apparecchio si trova in modalità di dimostrazione. Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione mediante il fusibile per almeno 10 secondi. Collegare nuovamente l'apparecchio alla rete di alimentazione ed entro 3 minuti eseguire le operazioni descritte qui di seguito: <ol style="list-style-type: none"><li>1 Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore generale ①. Il timer deve essere disattivato.</li><li>2 Toccare e tenere premuto il simbolo <b>+</b>. Entro 3 secondi toccare inoltre l'interruttore generale ①. Il piano di cottura si disattiva.</li><li>3 Togliere il dito dall'interruttore generale.</li><li>4 Togliere il dito dal simbolo <b>+</b>.</li></ol> Viene emesso un segnale acustico. Il punto sull'indicatore del timer si spegne.
Il piano di cottura si è disattivato.	L'interruttore generale è stato toccato inavvertitamente. È possibile attivare nuovamente il piano di cottura. Una zona di cottura è rimasta in funzione per troppo tempo. È stato attivato lo spegnimento di sicurezza. È possibile attivare nuovamente la zona di cottura.
Indicatore $E_r$ e numeri	È presente un errore nel sistema elettronico. Disattivare e attivare nuovamente (reset) l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili. Se l'indicatore compare nuovamente, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione mediante il fusibile generale. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicatori $H$ e $7$ che si alternano	Una zona di cottura, impostata sul livello di cottura 8 o 9, si è surriscaldata. In questa zona di cottura la potenza è stata portata sul livello di cottura 7. Quando $H$ si spegne, è possibile impostare nuovamente un livello superiore.
Indicatore $H$	L'apparecchio è troppo caldo e una zona di cottura si è disattivata. Rimuovere la pentola dalla zona di cottura. $H$ si spegne quando le zone di cottura si sono sufficientemente raffreddate. Attendere alcuni minuti finché le zone di cottura non si sono raffreddate. Se dopo l'attivazione compare nuovamente $H$ , il piano di cottura è ancora troppo caldo. Disattivare le zone di cottura e lasciarle raffreddare ulteriormente.
Indicatore $F_i$	Errore nel sistema elettronico in una zona di cottura Disattivare e dopo alcuni minuti riattivare (reset) l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili. Se l'indicatore compare nuovamente, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione mediante il fusibile generale. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicatore $F_4$	Il pannello comandi si è surriscaldato e l'apparecchio si è disattivato. Controllare che non ci sia una pentola calda sul pannello comandi. Rimuovere la pentola dal pannello comandi. Attendere alcuni minuti fino al raffreddamento del pannello comandi. Se dopo l'attivazione compare nuovamente $F_4$ , scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione mediante il fusibile generale. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Indicatore $F_7$	Il sensore cottura è difettoso. Annullare il segnale di errore toccando il tasto a sensore. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. È possibile cucinare senza la funzione di cottura a sensori.

---

## Servizio di assistenza tecnica

---

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

### **Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):**

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

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

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

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

I 800-091240  
Linea verde

CH 0848 840 040

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

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

**GAGGENAU**



9000680196 it (940404)