

CX 492

Il piano cottura dispone dell'induzione sull'intera superficie.

Indice

Conformità d'uso	4	Funzione transfer	24
		Attivazione	24
Importanti avvertenze di sicurezza	5	Sensore temperatura senza cavo	25
Cause dei danni	7	Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	25
Panoramica	7	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando	26
Tutela dell'ambiente	8	Pulizia	26
Consigli per risparmiare energia	8	Sostituzione batteria	27
Smaltimento ecocompatibile	8	Dichiarazione di conformità	27
Cottura con induzione	8	Modalità sensore di cottura	28
Vantaggi della cottura a induzione	8	Processo di cottura con sensore di cottura	28
Recipienti	8	Vantaggi	29
Conoscere l'apparecchio	10	Consigli per la cottura con la modalità sensore di cottura	29
Superficie di cottura	10	Impostazione punto di ebollizione	29
Il pannello di comando	10	Impostazione	30
Panoramica dei menu	11	Pietanze consigliate	31
Indicatore delle zone di cottura	12	Cottura dinamica per una stoviglia	35
Indicatore di calore residuo	12	Attivazione	35
Uso dell'apparecchio	13	Disattivazione	35
Primo utilizzo	13	Modalità Teppanyaki	36
Attivazione e disattivazione del piano cottura	13	Stoviglie adatte	36
Impostazione della zona di cottura	13	Attivazione	36
Consigli per la cottura	14	Disattivazione	36
Cottura dinamica	17	Sicurezza bambino	37
Attivazione	17	Attivazione	37
Disattivazione	17	Disattivazione	37
Cottura professionale	18	Sicurezza bambini automatica	37
Attivazione	18	Funzione di pausa	37
Disattivazione	19	Attivazione	37
Funzioni durata	19	Disattivazione	37
Funzione automatica timer	19	Spegnimento di sicurezza automatico	37
Funzione Cronometro	20	Impostazioni di base	38
Il contaminuti	21	Vai alle impostazioni di base	39
Funzione booster per pentole	22	Home Connect	39
Attivare	22	Collegamento alla rete domestica	39
Disattivare	22	Impostazioni Home Connect	42
Funzione booster per padelle	23	Aggiornamento del software	44
Consigli sull'utilizzo	23	Ricerca guasti remota	44
Attivare	23	Avvertenze sulla tutela dei dati	45
Disattivare	23	Dichiarazione di conformità	45
Funzione scaldavivande	24		
Attivare	24		
Disattivare	24		

Controllo cappa	45
Configurazione	46
Staccare dalla rete	47
Comando della cappa tramite il piano cottura	47
Impostazioni controllo sistema di aspirazione	48
Pulizia	49
Piano di cottura	49
Telaio del piano di cottura	49
Domande frequenti e risposte (FAQ)	50
Malfunzionamento, che fare?	53
Avvertenze e messaggi di errore	53
Consigli	53
Modalità demo	54
Servizio assistenza clienti	55
Codice prodotto (N° E) e numero di produzione (N° FD)	55

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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

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

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

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

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

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

Se si utilizza la modalità sensore di cottura, si prega di fare attenzione a che la zona cottura selezionata corrisponda alla zona di cottura sulla quale viene collocata la pentola con il sensore di cottura.

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

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio e il burro caldi si infiammano facilmente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Spegnere il piano cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- La superficie di cottura diventa molto calda. Non collocare oggetti infiammabili sul piano cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Non si deve utilizzare alcuna copertura del piano cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

⚠️ Avviso – Pericolo di ustioni!

- Le zone di cottura e le zone adiacenti, in particolare la cornice del piano di cottura (se presente) diventano molto calde. Non toccare mai le superfici calde. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Informare il servizio assistenza tecnica.

- Gli oggetti in metallo si riscaldano rapidamente se appoggiati sul piano di cottura. Non appoggiare mai oggetti metallici sul piano cottura come coltelli, cucchiari, coperchi o altri oggetti contenenti parti in metallo.
- 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.

⚠️ 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 dovuti ai campi magnetici!

Il sensore di cottura senza cavo è magnetico. Gli elementi magnetici possono danneggiare impianti elettronici, per es. pace maker o pompe insuliniche. I portatori di impianti elettronici non devono pertanto tenere il sensore di cottura in tasca e, per quanto concerne il pace maker o apparecchi medicali simili, è necessario mantenere una distanza minima di 10 cm.

⚠ Avviso – Pericolo di anomalia!

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

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

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il sensore di cottura senza cavi è dotato di una batteria che può essere danneggiata se esposta ad elevate temperature. Togliere il sensore dalla stoviglia e conservarlo lontano da fonti di calore di ogni tipo.
- Il sensore di cottura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola. Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.
- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non lasciare mai sui fuochi una stoviglia in cui sia evaporata tutta l'acqua. Potrebbe causare dei danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- I fogli di alluminio e i contenitori di plastica si sciolgono a contatto con la zona di cottura calda. Si sconsiglia di utilizzare la pellicola protettiva sul piano cottura.

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Provvedimento
Macchie	Residui di cibo	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.
	Detergenti non appropriati	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi pentola o padella ruvidi graffiano il piano cottura	Verificare la stoviglia.
Variazioni cromatiche	Detergenti non appropriati	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
	Sfregamento causato dalle stoviglie	Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture concoidi	Zucchero, alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

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

Consigli per risparmiare energia

- Utilizzare sempre un coperchio appropriato per la stoviglia. Se non viene utilizzato il coperchio viene consumata una quantità di energia sensibilmente maggiore. Utilizzare il coperchio di vetro. In modo tale da non doverlo rimuovere per vedere il contenuto della pentola.
- Utilizzare la stoviglia con il fondo piatto. I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.
- Collocare la stoviglia sempre all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una stoviglia grande, riempita poco necessita di molta energia.
- Cuocere le pietanze con poca acqua. Ciò permette di risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di potenza più basso. Altrimenti si spreca energia.

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

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.
- si risparmia energia.
- la cura e la pulizia sono 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. Se la stoviglia viene rimossa, la zona di cottura a induzione interrompe subito la conduzione di calore senza che venga prima spenta.

Recipienti

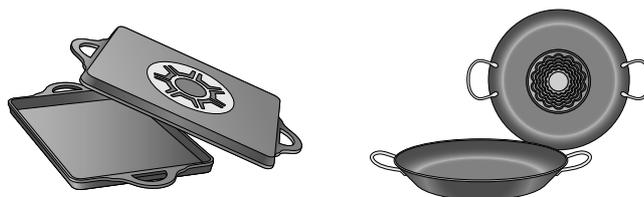
Utilizzare esclusivamente stoviglie in materiale ferromagnetico per la cottura a induzione, ad esempio:

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

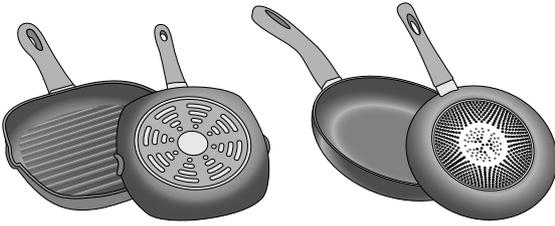
Per capire se la stoviglia è adatta per l'induzione controllare se il fondo della stoviglia viene attratto da un magnete oppure controllare le indicazioni del produttore.

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

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



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



Recipienti non adeguati

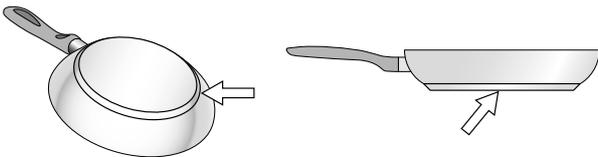
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

La soluzione migliore sarebbe quella di utilizzare stoviglie con il fondo completamente piatto. Fondi non uniformi oppure fondi incisi riducono la conduzione di calore.



Stoviglia non presente o dimensione non adeguata

Collocare la stoviglia sempre all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile. Se la stoviglia non è collocata correttamente, se non è composta da materiale adatto o se la dimensione non è corretta, vicino all'indicatore della zona di cottura compare il simbolo \ominus . Spostare la stoviglia o tentare utilizzando un'altra stoviglia.

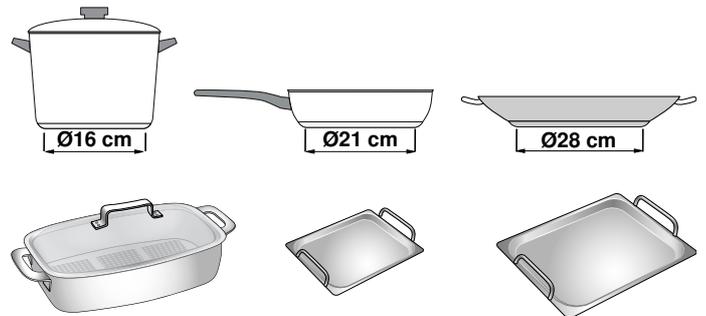
Se si toglie la stoviglia dalla superficie di cottura per oltre 30 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Stoviglia vuota o stoviglia con fondo sottile

Non riscaldare alcuna stoviglia vuota e non utilizzare stoviglie con fondo sottile. Il piano di cottura dispone di un sistema di sicurezza interno. In questo modo la stoviglia vuota si riscalderebbe così rapidamente che la funzione Spegnimento automatico non avrebbe il tempo sufficiente per reagire e verrebbe raggiunta una temperatura troppo elevata. Il fondo della stoviglia potrebbe fondersi e danneggiare la piastra in vetro. Non toccare in nessun caso la stoviglia e spegne re il piano cottura. Qualora il piano cottura, una volta raffreddato, non funzionasse più, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Riconoscimento della pentola

Il piano cottura riconosce automaticamente la posizione, la dimensione e la forma della stoviglia utilizzata, a seconda del diametro ferromagnetico e del materiale del fondo della stoviglia. Le stoviglie per essere adatte devono avere un diametro del fondo compreso tra 90 e 340 mm.



Avvertenza: Gli indicatori della zona di cottura possono differire dalla dimensione e dalla forma effettive della stoviglia. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del piano cottura. Per ulteriori informazioni vedere il capitolo → "Domande frequenti e risposte (FAQ)"

Conoscere l'apparecchio

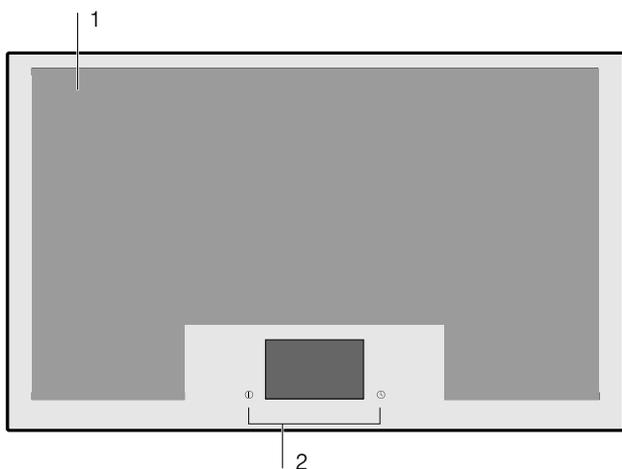
In questo capitolo vi illustreremo la superficie di cottura, il pannello di comando e le diverse funzioni dell'apparecchio.

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

Superficie di cottura

Il piano cottura dispone dell'induzione sull'intera superficie. Collocare la stoviglia in un punto qualsiasi, sempre all'interno dei limiti della superficie di cottura utilizzabile. La posizione, la dimensione e la forma della stoviglia vengono automaticamente riconosciute.

Avvertenza: Sulla superficie di cottura, è possibile utilizzare contemporaneamente fino a 6 stoviglie.



Piano cottura

- 1 Superficie di cottura utilizzabile
- 2 Pannello di comando

Il pannello di comando

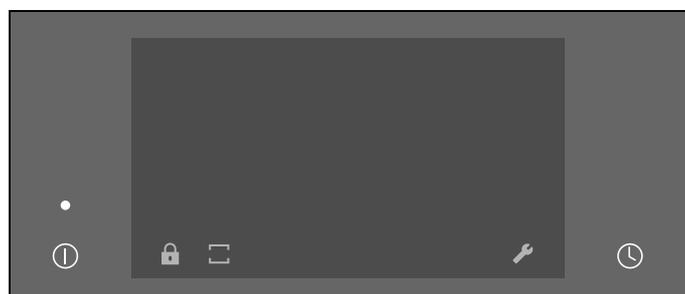
Il pannello di comando dispone di campi dei sensori e di un display touch.

Campi dei sensori

I campi dei sensori sono campi touch. Per selezionare una funzione, toccare il simbolo corrispondente. Sul display compaiono le funzioni disponibili.

Avvertenze

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non mettere mai stoviglie calde sul display touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.



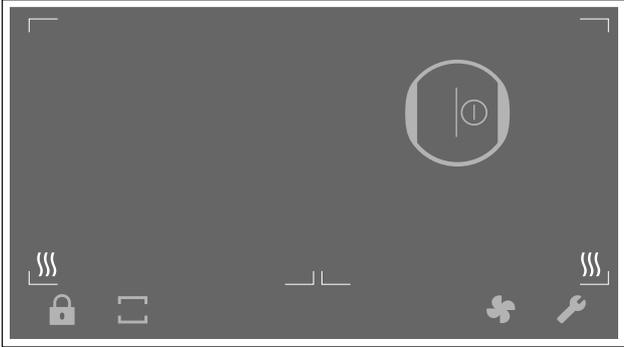
Campi dei sensori

ⓘ	Interruttore principale
🕒	Menu tempo
⌚	Contaminuti
🕒	Cronometro
🔒	Sicurezza bambini
⏸	Funzione di pausa
📺	Modalità piano cottura
↕	Cottura dinamica
📏	Cottura professionale
📏	Cottura classica
🌀	Controllo sistema di aspirazione
🔑	Impostazioni di base
📏 ⓘ	Zona di cottura
1.0 - 9.0	Livelli di potenza
➤➤	Funzione Booster per pentole
➤➤	Funzione Booster per padelle
🔥	Funzione Scaldavivande
🕒	Funzione automatica timer
🍲	Modalità stoviglia
📏	Controllo dinamico per una stoviglia
📏	Cottura classica per una stoviglia
📏	Sensore di cottura
📏	Teppanyaki

Display touch

Sul display touch si ha una panoramica delle stoviglie presenti sulla superficie di cottura e dei campi di sensori per l'attivazione di funzioni diverse.

Se è stata posizionata una stoviglia sulla superficie di cottura, sul display compare l'indicatore della zona di cottura per questa stoviglia.



Panoramica dei menu

La struttura del menu intuitiva del piano di cottura è un valido supporto per orientarsi rapidamente. Qui potete trovare maggiori informazioni sui menu più importanti.

Visualizzazione principale

Nella visualizzazione principale viene proposta una panoramica delle indicazioni relative alle stoviglie presenti sulla superficie di cottura. Vengono indicati la modalità di cottura, i livelli di potenza e le funzioni timer impostate per le zone cottura in uso.

Barra delle funzioni

La barra delle funzioni consente l'accesso ad alcune funzioni e ad altri menu.

Sulla barra delle funzioni vengono visualizzate le seguenti opzioni:

- sicurezza bambini
- funzione Pausa
- modalità di cottura
- controllo sistema di aspirazione
- impostazioni di base

Menu Info

Dal menu Info è possibile richiamare le informazioni relative all'apparecchio o alle funzioni attualmente attive.

Per raggiungere il menu Info, toccare il simbolo **i** sulla barra delle funzioni. Il sensore segnala quando è disponibile la funzione.

Avvertenze e riferimenti

Le avvertenze informano sulle modifiche dello stato dell'apparecchio o compaiono nel caso sia necessaria una conferma da parte dell'utente.

Per tornare alla visualizzazione principale, toccare il simbolo .

Avvertenza: La linea superiore del display si illumina di arancione.

Le avvertenze segnalano la necessità di un intervento.

Seguire le istruzioni sul display e toccare il simbolo , per tornare alla visualizzazione principale.

Avvertenza: La linea superiore del display si illumina di blu.

Menu modalità piano cottura

Il piano di cottura dispone di funzioni diverse per le stesse superfici di cottura.

Modalità di cottura	Funzionamento
Cottura professionale	Selezione del livello di potenza a seconda della posizione della stoviglia sulla superficie di cottura, da destra verso sinistra.
Cottura classica	Selezione del livello di potenza per la zona di cottura.
Cottura dinamica	Selezione del livello di potenza a seconda della posizione della stoviglia sulla superficie di cottura, dal lato anteriore verso quello posteriore.

Per raggiungere il menu modalità piano cottura, toccare il campo sensori sulla barra delle funzioni.

Menu modalità stoviglia

Il piano di cottura dispone di funzioni diverse per le zone di cottura.

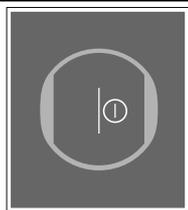
Modalità stoviglia	Funzionamento
 Cottura dinamica per una stoviglia	Permette di regolare un determinato livello di potenza a seconda della posizione della stoviglia, spostandola verso il lato posteriore della superficie di cottura.
 Cottura classica per una stoviglia	Permette di selezionare nel pannello di comando il livello di cottura per ogni stoviglia.
 Sensore di cottura	Con il sensore di cottura applicato all'esterno della pentola è possibile mantenere automaticamente la temperatura. La modalità Sensore di cottura è adatta a pietanze che necessitano di molta acqua, olio o grasso quando vengono cotte o fritte in pentola.
 Teppanyaki	Permette di suddividere la superficie Teppanyaki in due aree. Così facendo, da una parte è possibile cuocere e dall'altra riscaldare altre pietanze, oppure cuocere nella stessa area con il medesimo livello di potenza.

Per raggiungere il menu modalità stoviglia, toccare l'indicatore della zona di cottura e poi il campo dei sensori .

Indicatore delle zone di cottura

Posizionando una stoviglia sulla superficie di cottura, sul display touch si accende l'indicatore della zona di cottura corrispondente.

Zona di cottura rilevata



La stoviglia sulla superficie di cottura è stata riconosciuta. L'indicatore delle zone di cottura si accende. Toccare il simbolo  per selezionare la zona di cottura.

Zona di cottura selezionata



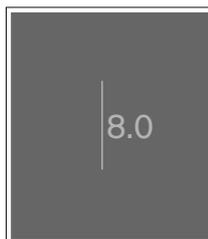
La zona visualizzata è stata selezionata. È possibile impostare il livello di potenza.

Zona di cottura attivata



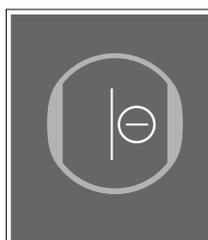
La zona di cottura visualizzata è stata attivata. Sull'indicatore si accende il livello di potenza impostato.

Non c'è alcuna stoviglia sulla zona di cottura



La stoviglia è stata rimossa dalla zona di cottura. Il livello di potenza precedentemente selezionato si illumina a un'intensità minore.

Altri indicatori



Non è possibile impostare la zona di cottura selezionata.

Per ulteriori informazioni, toccare sugli indicatori.

Cause possibili:

- Sulla superficie di cottura è possibile cuocere più pietanze contemporaneamente utilizzando fino a 6 stoviglie suddivise in modo uniforme.
- La stoviglia non è adatta al piano cottura a induzione.
- La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata superata.

Indicatore di calore residuo

Il piano cottura dispone di più indicatori di calore residuo , che mostrano le zone di cottura ancora calde. A seconda dell'intensità del calore residuo si accendono una, due o tutte e tre le sezioni dell'indicatore . Non toccare la superficie di cottura finché questo indicatore è ancora acceso o se si è appena spento.

Anche se il piano cottura è già spento, la spia di calore residuo rimane accesa finché c'è una superficie di cottura ancora calda.

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.

Primo utilizzo

Al momento della prima accensione dell'apparecchio sul display compare il menu, per selezionare le prime impostazioni. Selezionare le impostazioni desiderate.

Dopo aver confermato le impostazioni, compare la visualizzazione principale.

Avvertenza: Le impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento. Per ulteriori informazioni relative alla selezione di queste impostazioni, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Attivazione e disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva dall'interruttore principale.

Attivazione: toccare il simbolo ①. L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. Dopo un breve tempo di accensione, il piano cottura è pronto all'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ①. Il messaggio sparisce. Tutte le zone di cottura sono disattivate.

L'indicazione del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se le zone di cottura rimangono spente per più di 30 secondi.
- Dopo la disattivazione del piano cottura, le impostazioni restano memorizzate per 10 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, nella visualizzazione principale si ha la possibilità di confermare le ultime impostazioni in uso. Per ulteriori informazioni relative a questa impostazione, consultare il capitolo → "Impostazioni di base".

Impostazione della zona di cottura

Il livello di potenza desiderato viene selezionato nel campo di regolazione.

Livello di potenza 1.0	= livello minimo
Livello di potenza 9.0	= livello massimo

Per ciascun livello di potenza è disponibile un livello intermedio, contrassegnato con .5.

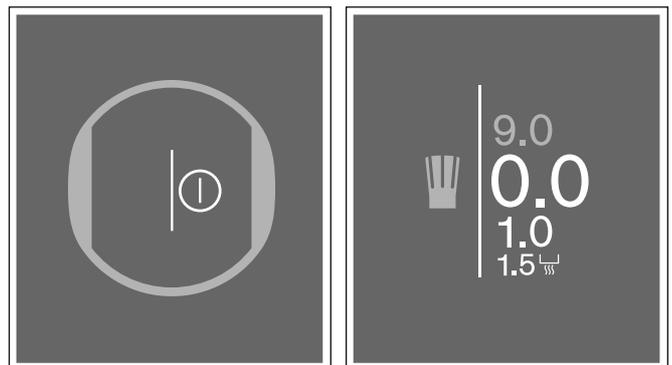
Avvertenze

- 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 Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura.
- 2 Toccare il simbolo ① della zona di cottura sul display touch. Sull'indicatore delle zone di cottura compare il campo di regolazione.



- 3 Nei 4 secondi successivi trascinare il dito verso l'alto o il basso e selezionare il livello di potenza desiderato. Per selezionare il livello di potenza 9.0 toccare direttamente su 9.0.



Il livello di cottura è impostato.

Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e infine impostare nel campo di regolazione il livello di cottura desiderato.

Disattivazione della zona di cottura

Toccare l'indicatore delle zone di cottura, finché viene visualizzato il livello di potenza **0.0** nel campo di regolazione. La zona di cottura si spegne.

Avvertenza: Se prima dell'accensione del piano di cottura sulla superficie è stata posizionata una stoviglia, questa viene riconosciuta dopo aver toccato l'interruttore principale e l'indicatore delle zone di cottura compare sul display touch.

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. Per ottenere un buon risultato di cottura non è necessario che fuoriesca vapore.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la pentola fino al momento di servire la pietanza.
- Per la cottura con la pentola a pressione osservare le istruzioni del costruttore.
- Per conservare il più possibile il potere nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. E' possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un timer.
- Per un risultato di cottura più sano, si dovrebbe evitare l'olio fumante.
- 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.

Pietanze consigliate

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

	Cottura a fuoco lento	Tempo (min.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1.0 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1.0 - 2.0	-
Riscaldare o mantenere in caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2.0	-
Latte ¹	1.5 - 2.5	-
Salsicce scaldate in acqua ¹	3.0 - 4.0	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3.0 - 4.0	15 - 25
Gulasch surgelato	3.0 - 4.0	35 - 55
Cottura, cottura a fuoco lento		
Gnocchi di patate ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce ¹	4.0 - 5.0	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1.0 - 2.0	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3.0 - 4.0	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte ³	2.0 - 3.0	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6.0 - 7.0	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone nella pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Cuocere a fuoco lento		
Rolata	4.0 - 5.0	50 - 65
Stufato	4.0 - 5.0	60 - 100
Gulasch ³	3.0 - 4.0	50 - 60

¹ Senza coperchio

² Girare ripetutamente

³ Preriscaldare al livello 8.0 - 8.5

	Cottura a fuoco lento	Tempo (min.)
Stufare/cuocere arrosto con poco olio¹		
Fettina, al naturale o impanata	6.0 - 7.0	6 - 10
Fettina, surgelata	6.0 - 7.0	6 - 12
Cotoletta, naturale o impanata ²	6.0 - 7.0	6 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7.0 - 8.0	6 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) ²	5.0 - 6.0	10 - 20
Petto di pollo/tacchino, surgelato ²	5.0 - 6.0	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm) ²	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm) ²	6.0 - 7.0	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5.0 - 6.0	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6.0 - 7.0	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6.0 - 7.0	8 - 15
Gamberi e granchi	7.0 - 8.0	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7.0 - 8.0	10 - 20
Piatti misti, alla maniera asiatica (verdure e straccetti di carne)	7.0 - 8.0	15 - 20
Piatti misti, surgelati	6.5 - 7.5	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	5.0 - 6.0	3 - 6
Friggere ¹ (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8.0 - 9.0	-
Crocchette, surgelate	7.0 - 8.0	-
Carne, es. porzioni di pollo	6.0 - 7.0	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	6.0 - 7.0	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o tempura	6.0 - 7.0	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	5.5 - 6.5	-

¹ Senza coperchio

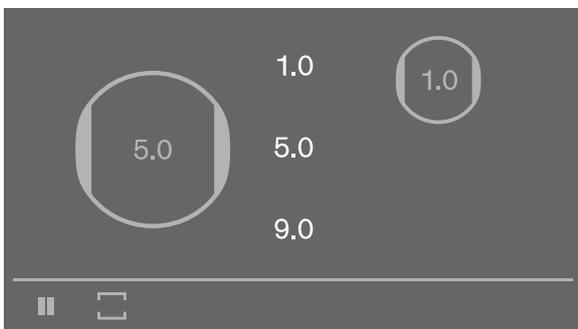
² Girare ripetutamente

³ Preriscaldare al livello 8.0 - 8.5

Cottura dinamica

Utilizzare questa funzione speciale soprattutto per processi di cottura che richiedono frequenti modifiche dei livelli di potenza. In questo modo è possibile adattare in tutta comodità e rapidità il livello di potenza durante il processo di cottura, spostando semplicemente la stoviglia verso la parte anteriore o posteriore.

Se viene attivata questa funzione, l'intera superficie di cottura si trasforma in una zona di cottura con tre diversi livelli di potenza. A seconda della posizione della stoviglia, viene attivato uno o l'altro livello di potenza preimpostato. Il livello di potenza assegnato a ciascuna stoviglia compare nel rispettivo indicatore della zona di cottura.



Livelli di potenza preimpostati:

Zona anteriore = livello di potenza **9.0**

Zona centrale = livello di potenza **5.0**

Zona posteriore = livello di potenza **1.0**

È possibile modificare i livelli di potenza preimpostati. Per la modifica dei livelli di potenza, vedere il capitolo → *"Impostazioni di base"*

Avvertenze

- La funzione Booster per pentole e padelle e la funzione scaldavivande non sono disponibili finché resta attiva la modalità Cottura dinamica.
- Le diverse modalità stoviglia e l'impostazione del tempo di cottura non sono disponibili finché resta attiva la modalità Cottura dinamica.
- Se la stoviglia viene spostata sulla superficie di cottura, il piano cottura avvia una ricerca automatica e viene impostato un livello di cottura della zona sulla quale era stata rilevata la stoviglia.
- Per ulteriori informazioni relative a dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Attivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Toccare prima il simbolo  e poi confermare la scelta con il simbolo . Nella visualizzazione principale vengono mostrati i tre livelli di potenza preimpostati.

La funzione è attivata.

Collocazione della stoviglia

Se prima dell'attivazione della funzione, sulla zona di cottura si trova una stoviglia attiva, compare l'indicatore della zona di cottura senza livello di potenza. Per confermare il livello di potenza assegnato, toccare l'indicatore della zona di cottura e infine toccare il campo dei sensori .

Se viene collocata una nuova stoviglia, toccare l'indicatore della zona di cottura e infine toccare il campo dei sensori .

Avvertenza: Se la stoviglia non è della dimensione corretta per questa funzione, sulla zona di cottura si illumina il simbolo .

Per informazioni toccare il simbolo .

Per tornare alla visualizzazione principale, toccare il simbolo .

Modifica del livello di potenza

I livelli di cottura possono essere modificati durante il processo di cottura. Per selezionare un livello di potenza diverso nell'area di programmazione, toccare l'area il cui livello di potenza deve essere modificato.

Avvertenza: Se la funzione viene disattivata i livelli di potenza tornano ai valori preimpostati

Disattivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Selezionare un'altra modalità di funzionamento del piano cottura e infine toccare il simbolo  per confermare la scelta. I livelli di potenza assegnati a ciascuna stoviglia vengono mantenuti.

La funzione è disattivata.

Cottura professionale

Utilizzare questa funzione speciale soprattutto per processi di cottura che richiedono frequenti modifiche dei livelli di potenza. In questo modo è possibile adattare in tutta comodità e rapidità il livello di potenza durante il processo di cottura, spostando semplicemente la stoviglia verso sinistra o verso destra.

Se viene attivata questa funzione, l'intera superficie di cottura si trasforma in una zona di cottura con tre diversi livelli di potenza. A seconda della posizione della stoviglia, viene attivato uno o l'altro livello di potenza preimpostato. Il livello di potenza assegnato a ciascuna stoviglia compare nel rispettivo indicatore della zona di cottura.

Livelli di potenza preimpostati:

Zona a sinistra = livello di potenza **1.5**

Zona centrale = livello di potenza **9.0**

Zona a destra = livello di potenza **5.0**

È possibile modificare i livelli di potenza preimpostati. Per la modifica dei livelli di potenza, vedere il capitolo → "Impostazioni di base"

Avvertenze

- Per ulteriori informazioni relative a dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → "Cottura con induzione".
- La modalità stoviglia, la funzione Booster per pentole e padelle e l'impostazione del tempo di cottura non sono disponibili finché resta attiva questa funzione.

Attivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Toccare prima il simbolo  e infine confermare la scelta con il simbolo . Nella visualizzazione principale vengono mostrati i livelli di potenza preimpostati.

La funzione è attivata.

Collocazione della stoviglia

Se prima dell'attivazione della funzione, sulla zona di cottura si trova una stoviglia attiva, compare l'indicatore della zona di cottura senza livello di potenza. Per confermare il livello di potenza assegnato, toccare l'indicatore della zona di cottura e infine toccare il campo dei sensori .

Se viene collocata una nuova stoviglia, toccare l'indicatore della zona di cottura e infine toccare il campo dei sensori .

Avvertenza: Se la stoviglia non è della dimensione corretta per questa funzione, sulla zona di cottura si illumina il simbolo .

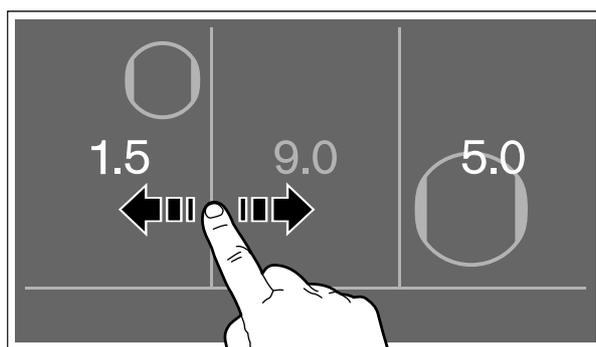
Per informazioni toccare il simbolo .

Per tornare alla visualizzazione principale, toccare il simbolo .

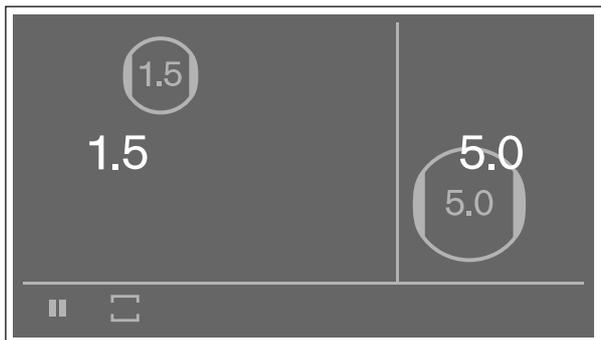
Combinazione delle zone

Le zone con i livelli di potenza preimpostati possono essere combinate per ottenere una superficie più grande con lo stesso livello di potenza.

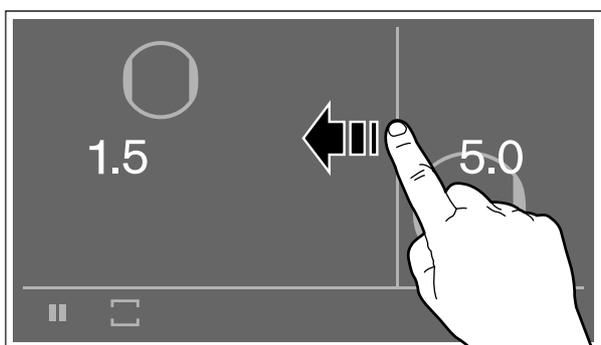
A tal proposito toccare uno dei bordi verticali della zona centrale e strisciare il dito verso sinistra o destra finché la zona adiacente non si colora evidenzia.



Il livello di potenza della zona combinata è lo stesso di quello della zona che viene ampliata.



Per staccare nuovamente le zone combinate, toccare uno dei bordi verticali della zona e strisciare con il dito verso destra o sinistra finché non viene nuovamente visualizzata la zona nascosta.



Modifica del livello di potenza

I livelli di cottura possono essere modificati durante il processo di cottura. Per selezionare un livello di potenza diverso nell'area di programmazione, toccare l'area il cui livello di potenza deve essere modificato.

Avvertenza: Se la funzione viene disattivata i livelli di potenza tornano ai valori preimpostati

Disattivazione

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Selezionare un'altra modalità di funzionamento del piano cottura e infine toccare il simbolo  per confermare la scelta. I livelli di potenza assegnati a ciascuna stoviglia vengono mantenuti.

La funzione è disattivata.

Funzioni durata

Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

- Funzione automatica timer
- Cronometro
- Contaminuti

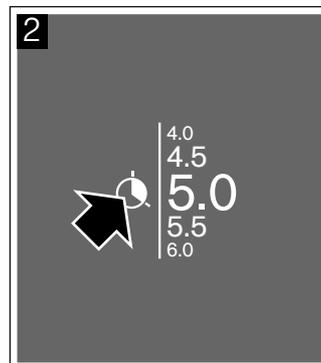
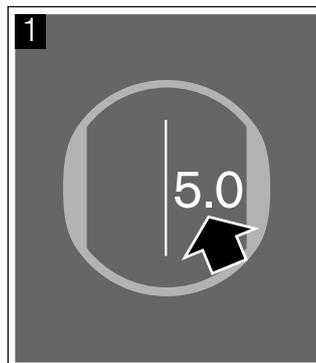
Funzione automatica timer

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

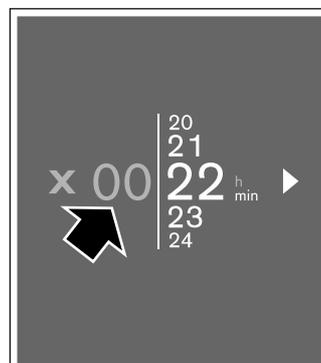
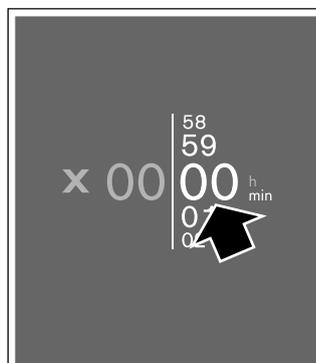
È possibile impostare una durata fino a 12 ore e 59 minuti.

Regolazione:

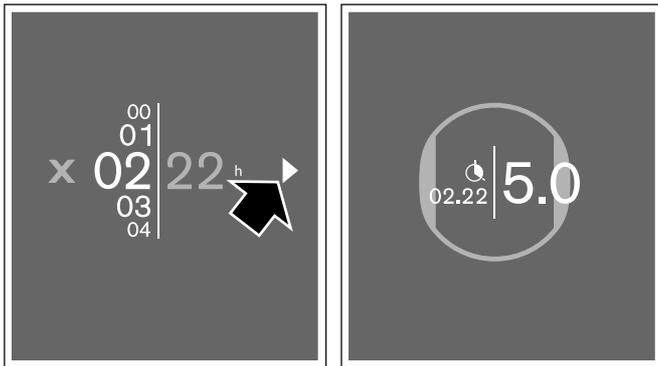
- 1 Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
- 2 Toccare sul livello di potenza selezionato. Sull'indicatore delle zone di cottura compare il simbolo .
- 3 Toccare il simbolo . Sull'indicatore delle zone di cottura compare **00|00**^h_{min}.



- 4 Quindi selezionare il tempo di cottura desiderato in minuti e ore.



- 5 Toccare il simbolo ► per confermare il tempo selezionato. Sull'indicatore delle zone di cottura compare la durata impostata.



Il tempo di cottura inizia a scorrere.

Modalità sensore di cottura

Se per una zona di cottura viene programmata una durata di cottura e la modalità sensore di cottura è attivata, la durata di cottura inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura desiderato.

Modifica o cancellazione della durata

Selezionare il simbolo ⌚.

Modificare il tempo impostato e infine toccare il simbolo ► per confermare l'impostazione selezionata.

Per cancellare il tempo, toccare il simbolo ■.

Trascorso il tempo impostato

La zona di cottura si spegne. Viene emesso un segnale acustico. La durata impostata è di **00.00** e il livello di potenza di **0.0**.

Toccare sugli indicatori della durata. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

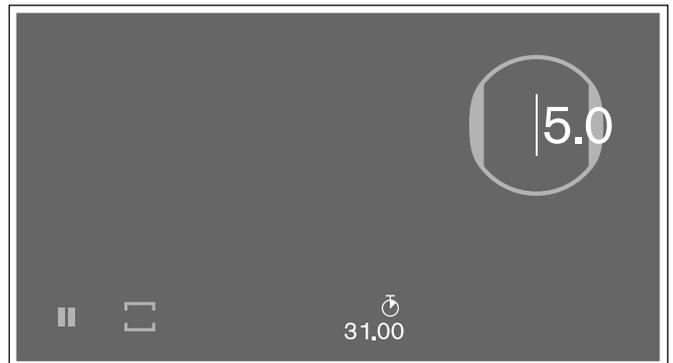
Funzione Cronometro

La funzione cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione.

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

Attivare

Toccare il campo dei sensori ⌚ e selezionare il simbolo ⌚. Infine toccare il simbolo ► per confermare la scelta. Sulla barra delle funzioni si illumina **00.00** e il simbolo ⌚.



Il cronometro è attivato. Il tempo inizia a scorrere.

Fermare il cronometro

Se si tocca prima il simbolo ⌚ e infine il simbolo || il cronometro si ferma e compare nuovamente la visualizzazione principale.

Per avviarlo nuovamente, toccare prima il simbolo ⌚ e infine il simbolo ►.

Disattivare

Toccare prima il simbolo ⌚ e infine il simbolo ■. Il cronometro si ferma, il tempo di imposta su **00.00** e compare nuovamente nella visualizzazione principale.

La funzione è stata disattivata.

Avvertenza: Per cancellare il menu e tornare alla visualizzazione principale, toccare il simbolo X.

Il contaminuti

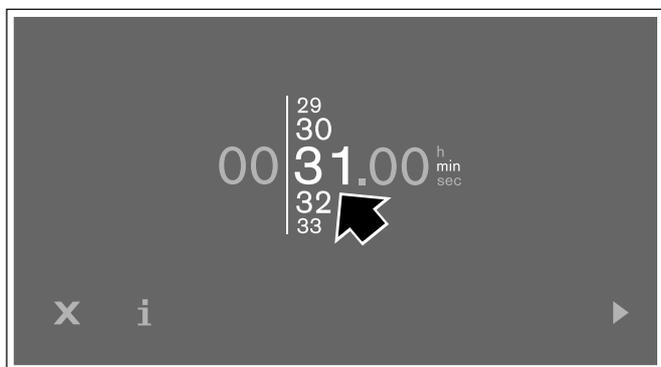
Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

È possibile attivarlo accendendo o spegnendo il piano cottura.

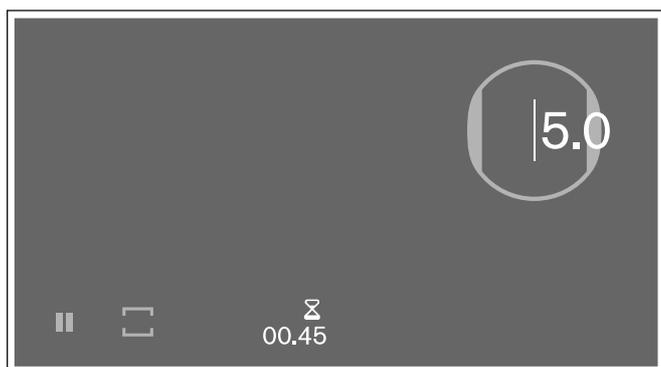
Funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Regolazione:

- 1 Toccare il campo dei sensori .
- 2 Selezionare il simbolo  e confermare la scelta con . L'indicatore 00 | 00.00^{h min sec} si accende.
- 3 Nei prossimi 10 secondi strisciare il dito l'alto o verso il basso e impostare la durata, selezionando i minuti, le ore e i secondi.



- 4 Toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata. Sulla barra delle funzioni si illumina il simbolo  e il tempo impostato.



Il tempo di cottura selezionato inizia a scorrere.

Modifica o cancellazione della durata

Toccare il simbolo .

Modificare il tempo impostato e toccare il simbolo  per confermare l'impostazione selezionata.

Per cancellare il tempo, toccare il simbolo .

Arresto del contaminuti

Se si tocca prima il simbolo  e infine il simbolo  il contaminuti si ferma e compare nuovamente la visualizzazione principale.

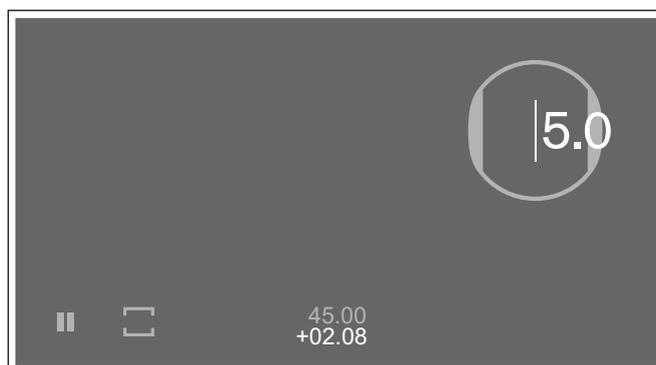
Per avviarlo nuovamente, toccare prima il simbolo  e infine il simbolo .

Trascorso il tempo impostato

viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del contaminuti lampeggia 00.00.

Toccare il simbolo . Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Se si tocca il simbolo  per alcuni secondi, viene attivato il cronometro. Sul display compare il tempo trascorso prima del simbolo .



Per impostare un nuovo tempo sul contaminuti, toccare l'indicatore dell'ora.

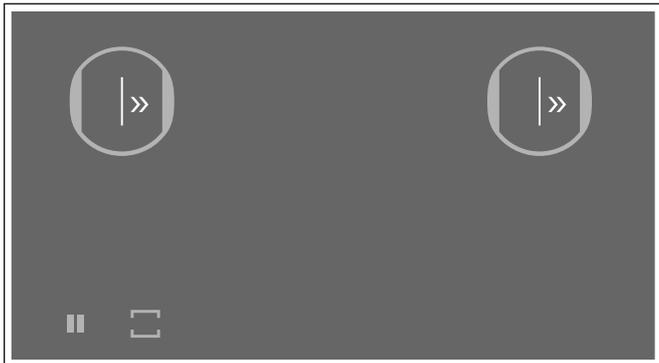
Se si tocca l'indicatore dell'ora per alcuni secondi, lo si elimina.

Funzione booster per pentole

Con la funzione Booster elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente che con il livello di potenza 9.0.

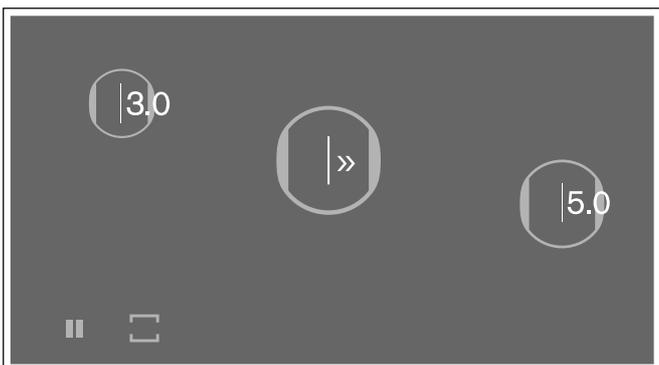
Questa funzione è disponibile, se viene visualizzato il simbolo » nel campo di regolazione della stoviglia.

La funzione Booster per le pentole è disponibile soltanto per una pentola su ogni lato della superficie di cottura.



Se la funzione Booster per pentole è attivata e si seleziona una seconda zona di cottura sullo stesso lato della superficie di cottura, la funzione Booster per pentole viene disattivata. La zona di cottura viene impostata automaticamente al livello di cottura 9.0.

Quando la funzione Booster per pentole è attivata nel centro della superficie di cottura, è possibile eseguire impostazioni per altre stoviglie che si trovano sul lato di cottura destro e sinistro.



Attivare

Selezionare la zona di cottura e strisciare il dito verso l'alto finché non compare l'indicatore ».

La funzione è attivata.

Disattivare

Toccare l'indicatore della zona di cottura e selezionare un livello di potenza qualsiasi nel campo di regolazione.

La funzione è stata disattivata.

Avvertenza: A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura. La zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza 9.0.

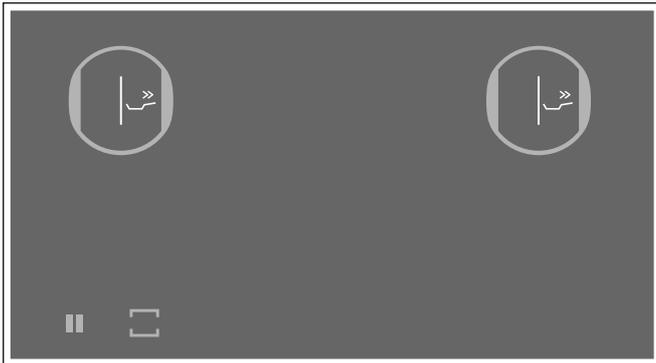
Funzione booster per padelle

Con la funzione booster per pentole è possibile riscaldare la stoviglia più velocemente rispetto al tempo impiegato dal livello 9.0.

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

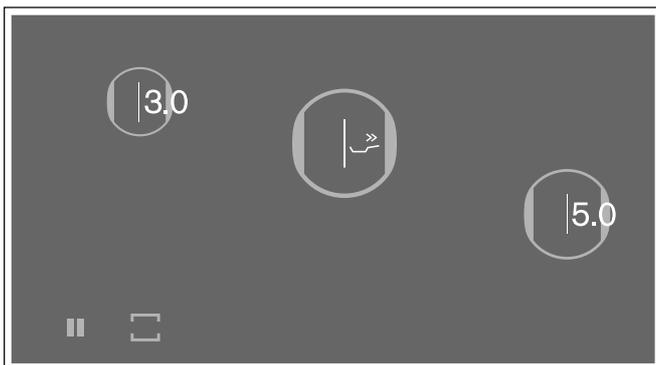
Questa funzione è disponibile, se viene visualizzato il simbolo  nel campo di regolazione della stoviglia.

La funzione Booster per padelle è disponibile soltanto per una stoviglia alla volta per superficie di cottura.



Se la funzione Booster per padelle è attivata e vengono selezionate le impostazioni per un'altra zona di cottura sullo stesso lato della superficie di cottura, la funzione Booster per padelle viene disattivata e viene impostato automaticamente il livello di cottura 9.0.

Quando la funzione Booster per padelle è attivata nel centro della superficie di cottura, è possibile eseguire impostazioni per altre stoviglie che si trovano sul lato di cottura destro e sinistro.



Consigli sull'utilizzo

- Utilizzare sempre la stoviglia non riscaldata.
- Utilizzare stoviglie con il fondo completamente piatto. Non utilizzare stoviglie con il fondo sottile.
- Non riscaldare mai una stoviglia vuota, olio, burro o strutto senza sorveglianza.
- Non mettere il coperchio sulla stoviglia.
- Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → "Cottura con induzione"

Attivare

Toccare l'indicatore delle zone di cottura e nel campo di regolazione selezionare il simbolo .

La funzione è attivata.

Disattivare

Toccare l'indicatore della zona di cottura e selezionare un livello di potenza qualsiasi nel campo di regolazione.

La funzione è stata disattivata.

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

La zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza 9.0.

Funzione scaldavivande

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

Attivare

Selezionare la zona di cottura e infine il livello di potenza **1.5**. Nel campo di regolazione impostare .

Disattivare

Toccare l'indicatore della zona di cottura e selezionare un livello di potenza qualsiasi nel campo di regolazione.

La funzione è stata disattivata.

Funzione transfer

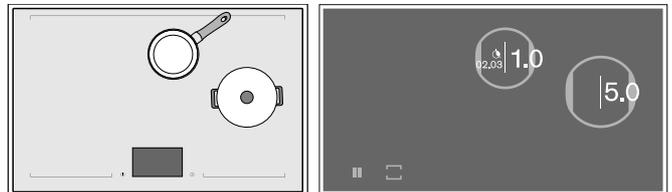
Con questa funzione è possibile trasferire il livello di cottura, il livello di temperatura e la durata se la stoviglia viene spostata sulla superficie di cottura.

Se la stoviglia viene tolta o spostata dalla superficie di cottura, la zona di cottura non si scalda più. Le impostazioni delle zone di cottura vengono mantenute per 30 secondi.

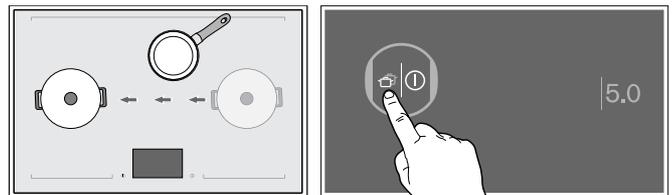
Se si colloca nuovamente la stoviglia sulla stessa posizione, le impostazioni vengono mantenute.

Attivazione

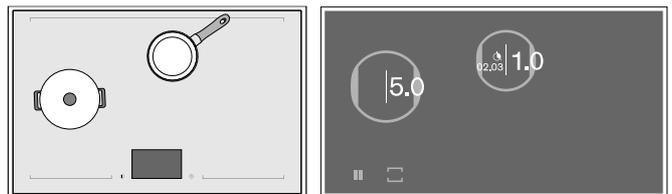
- 1 Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura.



Sulla nuova zona di cottura compare il simbolo .



- 2 Toccare il simbolo  della nuova zona di cottura per confermare la trasmissione delle impostazioni. Il livello di potenza si accende.



Le impostazioni sono state trasmesse alla nuova zona di cottura.

Sensore temperatura senza cavo

Prima del primo utilizzo della modalità sensore di cottura è necessario creare il collegamento tra il sensore temperatura senza cavo e il piano di cottura.

Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Questo capitolo contiene le seguenti informazioni:

- Applicazione patch di silicone
- Fissaggio sensore di cottura senza cavi
- Pulizia
- Sostituzione batteria

Il patch di silicone e il sensore di temperatura possono essere acquistati in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale. Indicare il codice di riferimento corrispondente:

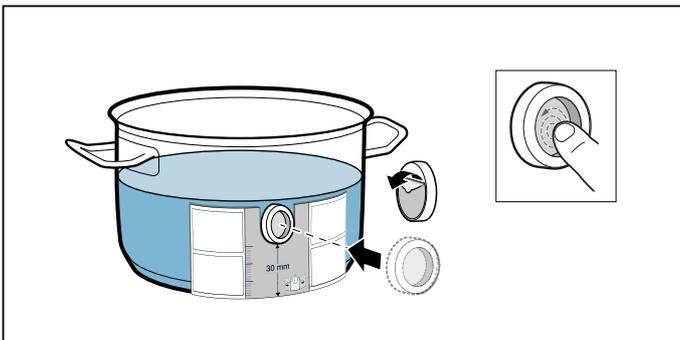
00577921	Set da 5 patch di silicone
CA060300	Sensore di temperatura e set da 5 patch di silicone

Applicazione del patch di silicone

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

Quando una pentola viene utilizzata per la prima volta con la modalità sensore di cottura, il patch di silicone deve essere applicato direttamente su questa pentola. A tal proposito:

- 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 all'esterno della pentola all'altezza desiderata.



- 3 Premere su tutta la superficie del patch di silicone, anche nella parte centrale.

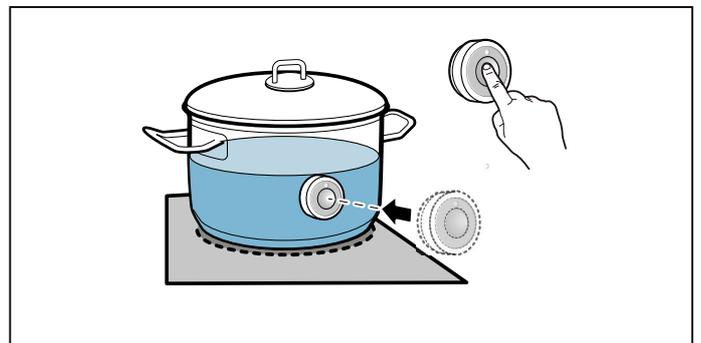
La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la pentola durante questo lasso di tempo.

Avvertenze

- Non lasciare in ammollo la pentola 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

- Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di collocare il sensore di cottura.
- Riempire la pentola in modo tale che il contenuto raggiunga l'altezza per coprire il patch in silicone del sensore di cottura.
- Affinché si eviti un surriscaldamento, non collocare il sensore di cottura su un'altra stoviglia calda.
- Rimuovere il sensore di cottura dalla pentola dopo la cottura. Conservare in un luogo pulito e sicuro e non in prossimità di fonti di calore.
- È possibile utilizzare fino a tre sensori di cottura contemporaneamente.

Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando

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

- 1 Toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Selezionare l'opzione *cooking sensor- Accoppiamento*, in seguito toccare il simbolo  per confermare.
- 3 Entro i 30 secondi successivi, toccare brevemente il simbolo  sul sensore di cottura senza cavo. Dopo alcuni secondi, sul display compare il risultato del collegamento tra sensore di cottura e pannello di comando. In seguito, toccare il simbolo  per confermare.
- 4 Per collegare un altro sensore di cottura, toccare il simbolo . Per ripristinare le impostazioni di base, toccare il simbolo .

Una volta collegato correttamente il sensore di cottura al pannello di comando, è disponibile la modalità sensore di cottura.

Avvertenze

- Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di cottura può essere causata dai seguenti motivi:
 - errore di comunicazione bluetooth.
 - Il simbolo sul sensore di cottura non è stato premuto entro 30 secondi.
 - La batteria del sensore di cottura si è esaurita. Resettare il sensore di cottura 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 il collegamento continua ad essere errato, rivolgersi al servizio tecnico di assistenza clienti.

Resettare il sensore di temperatura senza cavo

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

Pulizia

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

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

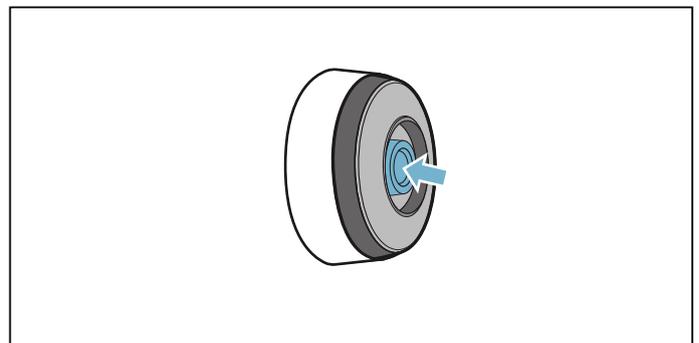
Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

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

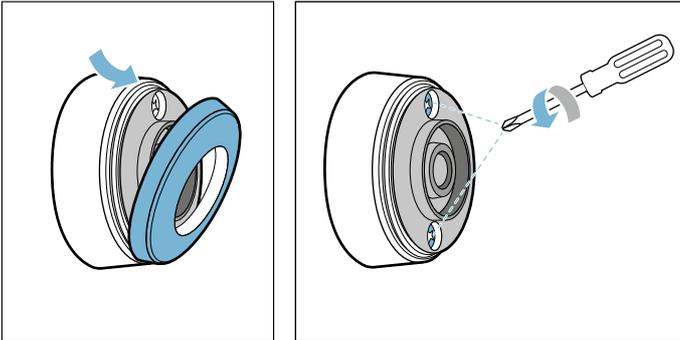
- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasive, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

Sostituzione batteria

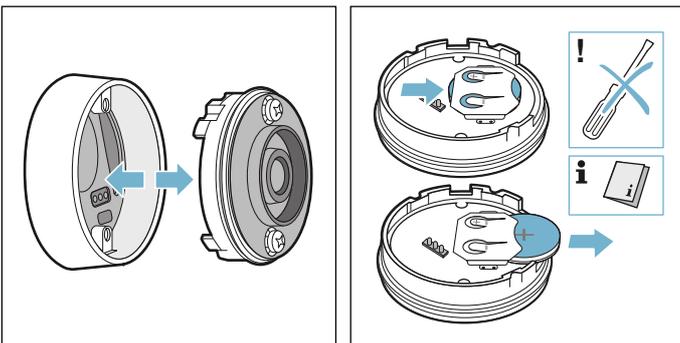
Se il sensore di temperatura non si accende quando si preme il simbolo significa che la batteria è scarica.

Sostituzione della batteria:

- 1 Togliere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di temperatura e rimuovere entrambe le viti con un cacciavite.

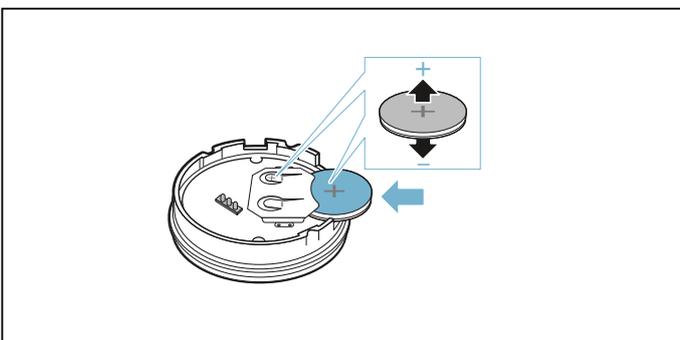


- 2 Aprire la copertura del sensore di temperatura. Estrarre la batteria dalla parte inferiore dell'alloggiamento e inserire una nuova batteria (prestare attenzione al corretto orientamento dei poli della batteria).

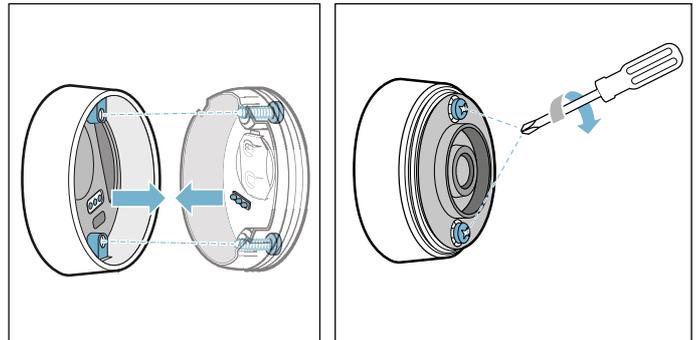


Attenzione!

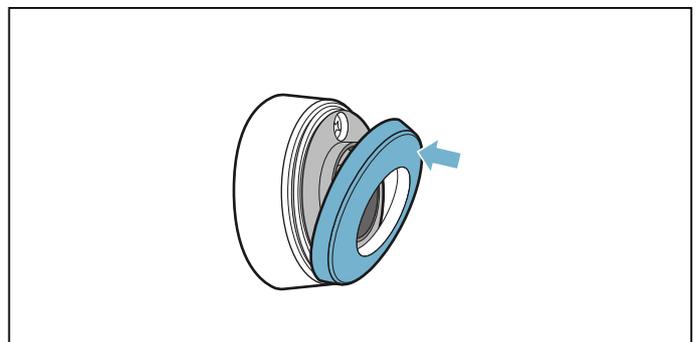
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i i punti di contatto della batteria.



- 3 Chiudere la copertura del sensore di temperatura (i fori delle viti sulla copertura devono essere coperti con gli avvallamenti sull'alloggiamento inferiore). Stringere le viti con un cacciavite.



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



Avvertenza: Utilizzare esclusivamente batterie del tipo CR2032, per garantire una durata di impiego maggiore.

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.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.gaggenau.com, alla pagina del prodotto 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.

Modalità sensore di cottura

I processi di sensori di cottura sono la garanzia di una cottura semplice e garantiscono risultati di cottura impeccabili.

Il sensore di cottura senza cavo misura di continuo la temperatura della stoviglia. In questo modo la potenza di cottura viene regolata con precisione, mantenendo sempre la giusta temperatura per evitare di eccedere i tempi di cottura e garantire risultati perfetti.

Una volta raggiunta la temperatura selezionata è possibile aggiungere gli ingredienti. La temperatura viene mantenuta costante senza che sia necessario modificare il livello di cottura.

La modalità sensore di cottura è disponibile sull'intera superficie a condizione che sia presente un sensore senza cavo.

Il sensore di cottura senza cavo inoltra al pannello di comando le informazioni relative alla temperatura della stoviglia.

Il piano cottura dispone di un sensore di cottura senza cavo. In caso di necessità, è possibile richiederlo in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. È possibile utilizzare fino a tre sensori di cottura contemporaneamente.

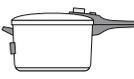
Avvertenza: È possibile ordinarlo indicando il numero di riferimento CA060300.

Per informazioni relative al sensore di cottura consultare il capitolo → "Sensore temperatura senza cavo"

Processo di cottura con sensore di cottura

Con la modalità sensore di cottura è possibile selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.

La tabella indica i diversi processi di cottura disponibili:

Processo di cottura	Temperatura	Stoviglie	Adatta a
Tenere in caldo, riscaldare	70 °C		ad es. punch, gulasch
Cuocere nel latte	85 °C		ad es. panna cotta, riso al latte
Cuocere in acqua	90 °C		ad es. riso, quinoa
Cottura	100 °C		per es. pasta, gnocchi, verdure
Cottura in pentola a pressione	115 °C		ad es. brodo fatto in casa, legumi
Frittura a basse temperature *	160 °C		ad es. ciambelline, krapfen
Frittura a medie temperature *	170 °C		ad es. pesce impanato, polpette di carne
Frittura ad alte temperature *	180 °C		ad es. patate fritte surgelate

*Riscaldamento olio con coperchio e frittura senza coperchio.

Vantaggi

- La zona di cottura riscalda soltanto se ciò è necessario per il mantenimento della temperatura, risparmiando energia.
- La temperatura viene mantenuta costantemente. In questo modo si impedisce che la pietanza fuoriesca. Inoltre il livello di temperatura non deve essere modificato.
- La modalità sensore di cottura indica se l'acqua o l'olio raggiunge la temperatura ottimale, per versare le pietanze (vedere le eccezioni per le pietanze, che devono già essere aggiunte all'inizio).

Avvertenze

- Utilizzare pentole e padelle piatte e fondo spesso. Non utilizzare pentole con il fondo sottile o deformato.
- Riempire la pentola in modo tale che il contenuto raggiunga l'altezza per coprire il patch in silicone del sensore di cottura.
- Non rimuovere il sensore di cottura dalla pentola durante il processo di cottura.
- Rimuovere il sensore di cottura dalla pentola dopo la cottura. Prestare attenzione, poiché il sensore di cottura potrebbe essere bollente.

Consigli per la cottura con la modalità sensore di cottura

- Scaldare/mantenere in caldo: prodotti surgelati in porzioni, per es. spinaci. Aggiungere i prodotti surgelati nella stoviglia. Aggiungere la quantità d'acqua indicata dal produttore. Chiudere la stoviglia con un coperchio. Selezionare la temperatura consigliata nella tabella.
- Cottura lenta: questo processo si addice per la cottura delle pietanze a temperature basse per addensare salse e minestrone e per cuocere con il latte. A seconda della pietanza desiderata, selezionare la temperatura consigliata nella tabella.
- Cottura: questo processo permette di bollire l'acqua con il coperchio senza che fuoriesca. Grazie al controllo della temperatura si può cucinare in modo efficiente. Selezionare la temperatura consigliata nella tabella.
- Cuocere nella pentola a pressione: seguire i consigli del produttore. Dopo il segnale acustico proseguire la cottura per il tempo consigliato. Selezionare la temperatura consigliata nella tabella.
- Friggere: si consiglia di riscaldare l'olio con il coperchio chiuso. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. A seconda della pietanza desiderata, selezionare la temperatura consigliata nella tabella.

Avvertenze

- Cucinare sempre con la pentola chiusa, tranne quando si utilizza la funzione di frittura.
- Non viene emesso alcun segnale acustico, assicuratevi che ci sia un coperchio sulla pentola. Se la pentola è coperta, è possibile che la potenza massima dell'apparecchio raggiunga o che l'impostazione *Power-Management* sia attiva. Il tempo necessario a raggiungere la temperatura selezionata può essere così influenzata. Spegnerne o ridurre il livello di potenza delle altre stoviglie. Consultare Capitolo → "*Impostazioni di base*"
- Non allontanarsi durante il riscaldamento dell'olio. Utilizzare solo olio adatto alla frittura. Non mescolare grassi per frittura diversi, per es. olio con strutto, poiché i mix caldi di grassi possono schiumare.
- Se il risultato non è soddisfacente, per es. durante la cottura delle patate, la volta successiva utilizzare più acqua. Però rimanete sul livello di temperatura consigliato.

Impostazione punto di ebollizione

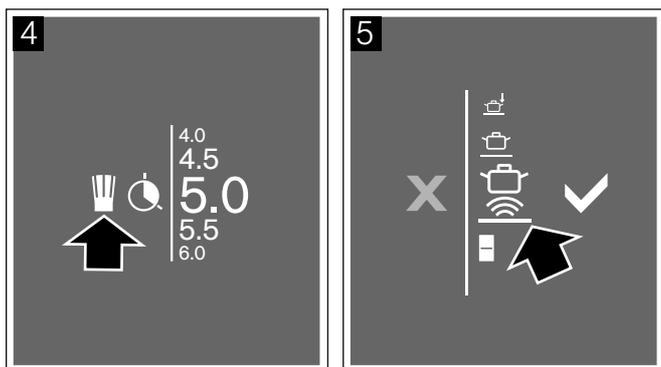
Il punto in cui l'acqua comincia a bollire dipende dall'altitudine sul livello del mare in cui si trova la località. Se l'acqua bolle troppo o troppo poco, è possibile impostare il punto di ebollizione. Procedere come segue:

- Toccare il campo dei sensori  e selezionare l'impostazione di base *cooking sensor - Calibrazione*.
- L'impostazione di base è di norma impostata su 200-400 m. Se la località si trova a un'altezza compresa tra 200 e 400 metri sul livello del mare, non è necessario impostare alcun punto di ebollizione. In caso contrario selezionare l'impostazione che corrisponde all'altezza sul livello del mare della vostra località.

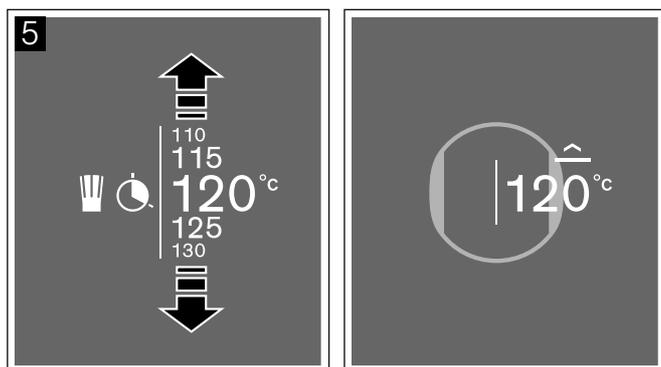
Avvertenza: Il livello di temperatura 100 °C è sufficiente per una cottura efficiente, anche se l'acqua non bolle eccessivamente. Il punto di ebollizione può tuttavia essere modificato. Se si desidera ad esempio un'ebollizione più forte, è possibile selezionare una località che si trova a un'altezza inferiore.

Impostazione

- 1 Per fissare il sensore di cottura alla pentola, consultare il capitolo
- 2 Collocare la stoviglia con liquido sufficiente sulla superficie di cottura e chiudere sempre con un coperchio. Vedere sezione → "Posizionamento del sensore di temperatura senza cavo".
- 3 Toccare l'indicatore delle zone di cottura della stoviglia.
- 4 Toccare il simbolo .
- 5 Strisciare il dito verso l'alto fino al simbolo . Infine toccare il simbolo  per confermare la scelta.



- 6 Toccare il simbolo  sul sensore di cottura senza cavi come indicato sul display.
- 7 Selezionare il livello di temperatura. La modalità sensore di cottura è attivata. Il simbolo della temperatura  accanto alla zona di cottura si accende aumentando di intensità, finché non viene raggiunta la temperatura selezionata. Una volta raggiunta viene emesso un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne.



- 8 Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Durante la cottura, tenere il coperchio.

Consiglio: Se la temperatura deve essere impostata in modo preciso, è possibile aumentarla o diminuirla di 1 C fino a 5 C. Inoltre, toccare la temperatura selezionata, quindi il simbolo .

Successivamente selezionare la temperatura desiderata e confermare con il simbolo  oppure toccare il simbolo  per interrompere e abbandonare il menu.

Disattivazione

- 1 Toccare sul livello di temperatura.
- 2 Toccare il simbolo  e sul campo di regolazione selezionare un'altra modalità delle stoviglie.
- 3 Toccare il simbolo  per confermare la scelta.

La modalità sensore di cottura è stata 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.

Carne	Temperatura	Temp (min.)
Cottura lenta		
Salsicce ¹	90 °C	10 - 20
Cottura		
Polpette di carne ¹	100 °C	20 - 30
Pollo per bollito ¹	100 °C	60 - 90
Bollito ¹	100 °C	60 - 90
Cottura in pentola a pressione		
Pollo per bollito nella pentola a pressione ²	115 °C	15 - 25
Bollito nella pentola a pressione ²	115 °C	15 - 25
Friggere		
Friggere porzioni di pollo ³	170 °C	10 - 15
Friggere polpette di carne ³	170 °C	10 - 15
¹ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.		
² Aggiungere la pietanza all'inizio.		
³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.		
Pesce	Temperatura	Temp (min.)
Cottura lenta		
Pesce stufato ¹	90 °C	15 - 20
Friggere		
Friggere il pesce nella pastella di birra ²	170 °C	10 - 15
Friggere il pesce impanato ²	170 °C	10 - 15
¹ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.		
² Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.		
Piatti a base di uova	Temperatura	Temp (min.)
Cottura		
Uova sode ¹	100 °C	5 - 10
¹ Aggiungere la pietanza all'inizio.		

Verdure e legumi	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura		
Broccoli ¹	100 °C	10 - 20
Cavolfiore ¹	100 °C	10 - 20
Spinaci ¹	100 °C	5 - 10
Cavolini di Bruxelles ¹	100 °C	30 - 40
Fagiolini ¹	100 °C	15 - 30
Ceci ²	100 °C	60 - 90
Piselli ¹	100 °C	15 - 20
Lenticchie ²	100 °C	45 - 60

Cottura in pentola a pressione		
Verdure nella pentola a pressione ²	115 °C	3 - 6
Ceci nella pentola a pressione ²	115 °C	25 - 35
Fagioli bianchi nella pentola a pressione ²	115 °C	25 - 35
Lenticchie nella pentola a pressione ²	115 °C	10 - 20

Friggere		
Friggere le verdure impanate ³	170 °C	4 - 8
Friggere le verdure in pastella di birra ³	170 °C	4 - 8
Friggere i funghi impanati ³	170 °C	4 - 8
Friggere i funghi in pastella di birra ³	170 °C	4 - 8

¹ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

² Aggiungere la pietanza all'inizio.

³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una alla volta, senza coperchio.

Patate	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura lenta		
Cuocere gli nocchi di patate ¹	85 °C	30 - 40
Cottura		
Gnocchi ¹	100 °C	3 - 6
Cuocere le patate ²	100 °C	30 - 45
Cuocere le patate dolci ²	100 °C	30 - 45
Cottura in pentola a pressione		
Patate nella pentola a pressione ²	115 °C	10 - 20
Patate dolci nella pentola a pressione ²	115 °C	10 - 20
Friggere		
Patate con salsa piccante ³	160 °C	8 - 12

¹ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

² Aggiungere la pietanza all'inizio.

³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una alla volta, senza coperchio.

Farinacei e cereali	Temperatura	Temp (min.)
Cottura lenta		
Semolino ³	85 °C	5 - 10
Riso parboiled ¹	90 °C	25 - 35
Riso integrale ²	90 °C	45 - 55
Riso esotico (ad es. basmati, thai) ²	90 °C	8 - 12
Riso selvatico ²	90 °C	20 - 30
Quinoa ¹	90 °C	10 - 12
Polenta ³	85 °C	3 - 8

Cottura		
Pasta di semola di grano duro ³	100 °C	7 - 10
Pasta fresca ³	100 °C	3 - 5
Pasta integrale ³	100 °C	7 - 10
Pasta di semola di grano duro, ripiena ³	100 °C	15 - 20
Pasta fresca, ripiena ³	100 °C	5 - 8

Cottura in pentola a pressione		
Riso nella pentola a pressione ²	115 °C	6 - 8
Riso integrale nella pentola a pressione ²	115 °C	12 - 18

¹ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

² Aggiungere la pietanza all'inizio.

³ Mescolare regolarmente.

Zuppe	Temperatura	Temp (min.)
Cottura lenta		
Vellutate istantanee ²	90 °C	10 - 15
Cottura		
Brodi fatti in casa ¹	100 °C	60 - 90
Minestre istantanee ²	100 °C	5 - 10
Cottura in pentola a pressione		
Brodo fatto in casa nella pentola a pressione ¹	115 °C	20 - 30

¹ Aggiungere la pietanza all'inizio.

² Mescolare regolarmente.

Dessert	Temperatura	Tempo (min.)
Cottura lenta		
Riso al latte ³	85 °C	40 - 50
Zuppa d'avena ³	85 °C	10 - 15
Budino al cioccolato ³	85 °C	3 - 5
Cottura		
Composta ¹	100 °C	15 - 25
Friggere		
Friggere i krapfen ²	160 °C	5 - 10
Friggere le ciambelle ²	160 °C	5 - 10
Friggere i Buñuelos (palline al formaggio) ²	160 °C	5 - 10

¹ Aggiungere la pietanza all'inizio.

² Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una alla volta, senza coperchio.

³ Mescolare regolarmente.

Prodotti surgelati	Temperatura	Tempo (min.)
Tenere in caldo, riscaldare		
Verdure in salsa alla panna ⁴	70 °C	15 - 20
Scongellare il brodo ²	70 °C	15 - 25
Cottura		
Fagiolini, surgelati ¹	100 °C	15 - 30
Friggere		
Friggere le patatine fritte ³	180 °C	4 - 8
¹ Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.		
² Aggiungere la pietanza all'inizio.		
³ Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Friggere una alla volta, senza coperchio.		
⁴ Mescolare regolarmente.		
Altro	Temperatura	Temp (min.)
Tenere in caldo, riscaldare		
Riscaldare il gulasch ¹	70 °C	10 - 20
Riscaldare il vin brulé ¹	70 °C	5 - 15
Cottura lenta		
Riscaldare il latte ¹	85 °C	3 - 10
¹ Aggiungere la pietanza all'inizio.		

Cottura dinamica per una stoviglia

Con questa funzione, quando la stoviglia viene collocata sulla superficie di cottura, vengono visualizzati i livelli di potenza preimpostati.

In questo modo è possibile modificare il livello di potenza durante il processo di cottura, spostando semplicemente la stoviglia verso la parte anteriore o posteriore.

Livelli di potenza preimpostati: **1.0, 3.0, 5.0, 7.0 e 9.0.**

Per la modifica dei livelli di potenza preimpostati, vedere il capitolo → *"Impostazioni di base"*

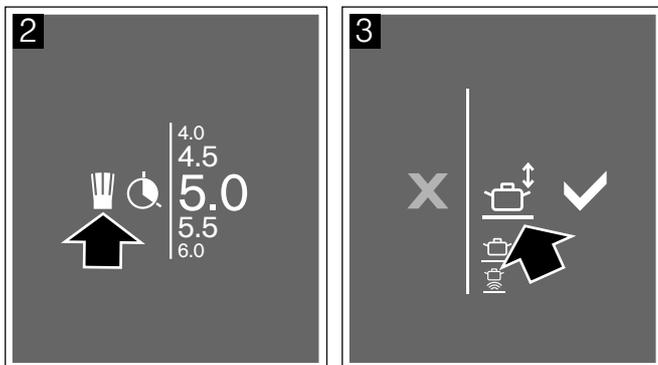
Avvertenze

- Se questa impostazione non è disponibile nel campo di regolazione può dipendere dal fatto che la stoviglia è troppo grande. Utilizzare una stoviglia più piccola.
- Se, selezionandola, non si attiva, probabilmente dipende dal fatto che è stata raggiunta la potenza assorbita massima dell'apparecchio. Consultare l'impostazione *Power-Management* nel capitolo → *"Impostazioni di base"*.
- Per ulteriori informazioni relative a dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Attivazione

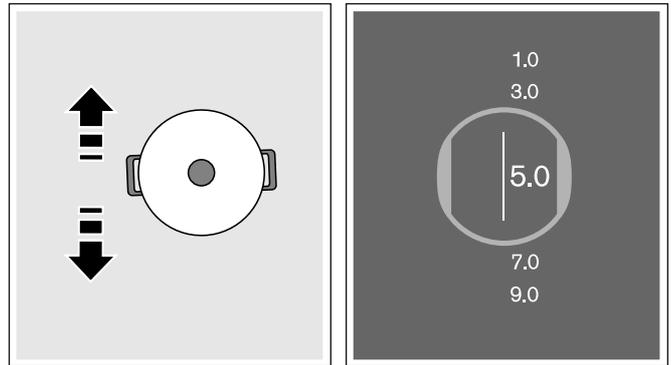
Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura in orizzontale o verticale.

- 1 Toccare l'indicatore delle zone di cottura della stoviglia.
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Strisciare il dito verso il basso fino al simbolo . Infine toccare il simbolo  per confermare la scelta.



La funzione è stata attivata.

- 4 Spostare la stoviglia sulla superficie di cottura finché non viene regolato il livello di potenza desiderato. Nell'indicatore delle zone di cottura viene visualizzato il livello di potenza selezionato.



Modifica del livello di potenza

I livelli di cottura possono essere modificati durante il processo di cottura. Per selezionare un livello di potenza diverso nell'area di programmazione, toccare l'area il cui livello di potenza deve essere modificato.

Avvertenza: Se la funzione viene disattivata i livelli di potenza tornano ai valori preimpostati

Disattivazione

- 1 Toccare il livello di potenza.
- 2 Toccare il simbolo  e sul campo di regolazione selezionare un'altra modalità delle stoviglie.
- 3 Toccare il simbolo  per confermare la scelta.

La funzione è stata disattivata. Il livello di potenza precedente permane.

Modalità Teppanyaki

Con questa modalità è possibile suddividere la superficie del Teppanyaki in due metà: un'area calda con livello di cottura assegnato e un'area senza livello di cottura assegnato.

I livelli di potenza possono essere modificati durante il processo di cottura.

Avvertenza: Se questa modalità non è disponibile nel campo di regolazione può dipendere dal fatto che la stoviglia è troppo grande. Utilizzare una stoviglia più piccola.

Stoviglie adatte

La funzione Teppanyaki è perfettamente adatta a questa modalità. Possono essere acquistate in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza tecnica o sul nostro sito web ufficiale. Indicare il numero di riferimento corrispondente:

- GN232110 Dimensioni piastra 325 x 530 mm
- CA051300 Dimensioni piastra 265 x 415 mm

Attivazione

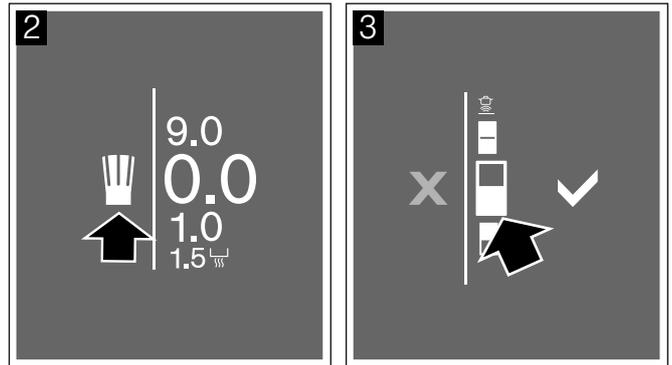
Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura in orizzontale o verticale.

- 1 Toccare l'indicatore delle zone di cottura.
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Strisciare il dito verso l'alto e selezionare sulla superficie di cottura il simbolo corrispondente alla griglia Teppanyaki.

Simbolo	Posizione
	Posizione verticale, due zone di cottura calde
	Posizione verticale, zona di cottura inferiore calda
	Posizione verticale, zona di cottura superiore calda
	Posizione orizzontale, due zone di cottura calde
	Posizione orizzontale, zona di cottura a destra calda
	Posizione orizzontale, zona di cottura a sinistra calda

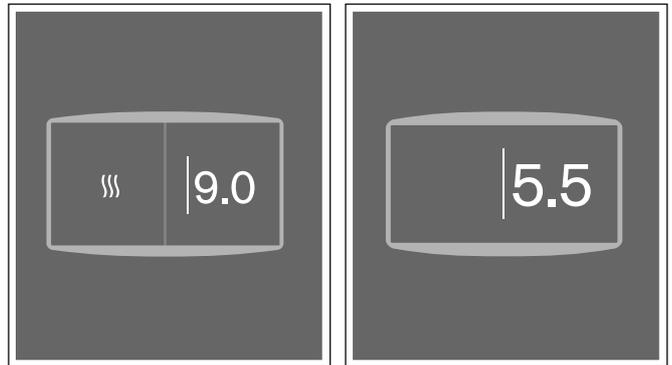
Avvertenza: Vengono visualizzati soltanto i simboli disponibili relativi alla dimensione della griglia Teppanyaki e alla sua posizione sulla superficie di cottura.

Infine toccare il simbolo  per confermare la scelta.



- 4 Selezionare infine il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.

Sul display viene visualizzato l'allineamento della griglia Teppanyaki con il livello di potenza selezionato per una zona di cottura o per la superficie completa di cui necessita la stoviglia. Sulla zona di cottura che non dispone di un livello di potenza assegnato, compare il simbolo del calore residuo .



La modalità è attivata.

Modifica del livello di potenza

Toccare l'area assegnata al livello di potenza e trascinare il dito in alto o in basso verso il livello desiderato.

Avvertenza: Se viene modificato l'allineamento del Teppanyaki, selezionare l'opzione adeguata relativa alla nuova posizione sulla superficie di cottura.

Disattivazione

- 1 Toccare il livello di potenza.
- 2 Toccare il simbolo  e sul campo di regolazione selezionare un'altra modalità delle stoviglie.
- 3 Toccare il simbolo  per confermare la scelta.

La modalità è disattivata.

Sicurezza bambino

Attivando la sicurezza bambini è possibile bloccare il piano cottura impedendone l'accensione involontaria.

Avvertenza: Se una zona di cottura è accesa, non è possibile attivare la sicurezza bambini.

Attivazione

Il piano cottura deve essere attivato.

Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. Il simbolo  si accende.

La sicurezza bambini è attivata. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione

Il piano cottura deve essere attivato.

Toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. Il simbolo  si accende.

La sicurezza bambini è disattivata. Il piano cottura è sbloccato.

Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione, la sicurezza bambini si attiva automaticamente a condizione che si spenga il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

Nel capitolo → "*Impostazioni di base*" viene illustrato come inserire la sicurezza bambini automatica.

Avvertenza: Per disattivare la sicurezza bambini automatica, toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.

Funzione di pausa

Finché la funzione Pausa è attiva, sul display touch compaiono le impostazioni selezionate. Tuttavia, non viene utilizzato alcun livello di potenza e i tempi di cottura vengono interrotti.

Se è stato attivato il contaminuti oppure il cronometro, i tempi di cottura continuano a scorrere. Se la funzione pausa è attivata, non è possibile modificare il tempo del contaminuti.

Il blocco non influisce in alcun modo sull'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in ogni momento.

Attivazione

Toccare il simbolo . Il piano cottura resta disabilitato per 30 minuti. Ora è possibile pulire la superficie del display touch, senza modificare le impostazioni.

Avvertenza: Non appena il processo di cottura viene avviato, viene visualizzato il simbolo  sulla barra delle funzioni.

Disattivazione

Dopo 30 minuti il piano cottura si disattiva automaticamente.

Per disattivare la funzione prima che trascorrono 30 minuti, toccare prima il simbolo  e infine confermare toccando il simbolo .

Avvertenza: Se si sposta la stoviglia sulla superficie di cottura, quando la funzione è attiva, tutte le impostazioni possono andare perse.

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.

L'area di cottura smette di riscaldare. Sul display compare un'avvertenza.

Toccare il simbolo . Ora la zona di cottura può essere nuovamente programmata.

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

Impostazioni di base

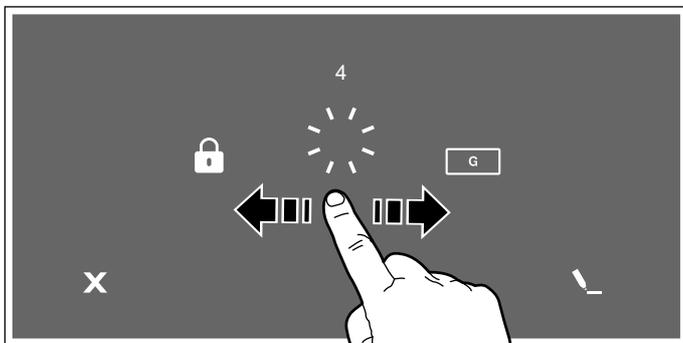
L'apparecchio dispone di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Impostazioni	Descrizione e opzioni
 Luminosità	È possibile modificare la luminosità del display touch.
 Schermata d'avvio	È possibile selezionare se all'accensione del piano di cottura il logo del marchio deve essere visualizzato.
 Toni	È possibile selezionare quali segnali acustici l'apparecchio deve riprodurre.
kW Power Management	È possibile limitare la potenza totale del piano di cottura e adattarla all'allacciamento alla rete locale.
 Cottura professionale - Livelli di potenza	È possibile modificare i livelli di potenza preimpostati dell'area di cottura per la modalità Cottura professionale.
 Cottura flexi- Livelli di potenza	È possibile modificare i livelli di potenza preimpostati dell'area di cottura per la modalità cottura dinamica per una stoviglia.
 Cottura flexi per una stoviglia - Livelli di potenza	È possibile modificare i livelli di potenza preimpostati dell'area di cottura per la modalità cottura dinamica per una stoviglia.
CAL cooking sensor-Calibrazione	Impostare l'altezza sul livello del mare per adattare il punto di ebollizione.
 cooking sensor-Accoppiamento	Creare il collegamento tra il sensore cottura senza cavo e il piano di cottura.
 Formato temperatura	È possibile modificare il formato della temperatura.
 Lingua	È possibile modificare la lingua del display.
 Modalità d'avvio	Scegliere la modalità di cottura con cui si avvia il piano cottura.
 Numero dell'apparecchio e dati di produzione	È possibile ottenere informazioni sull'apparecchio.
 Ripristino automatico	È possibile impostare per quanto tempo dopo lo spegnimento l'apparecchio deve memorizzare le ultime impostazioni utilizzate.
 Preimpostazioni	Tutte le regolazioni possono essere resettate alle impostazioni di fabbrica.
 Protezione bambini	È possibile bloccare e nascondere il piano di cottura con la sicurezza bambini in modo tale da evitare che i bambini possano attivarlo accidentalmente.
 Controllo cappa	I controlli dell'aspirazione dal piano cottura possono essere eseguiti tramite un collegamento dell'apparecchio alla rete domestica oppure attraverso un collegamento diretto dell'aspirazione al piano cottura.
 Rete domestica	Il piano cottura può essere registrato alla rete domestica sia automaticamente (tramite WPS) che manualmente.

Vai alle impostazioni di base

Tutte le zone di cottura devono essere disattivate.

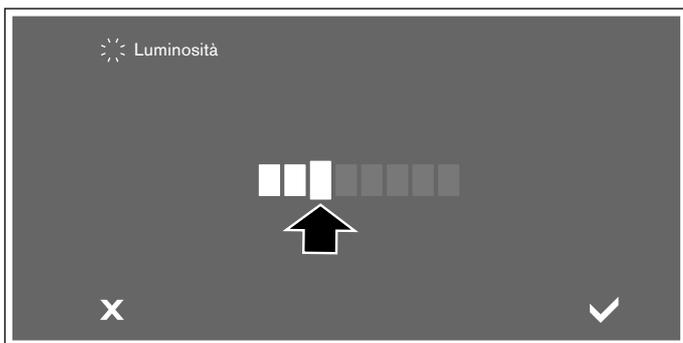
- 1 Toccare il simbolo . Sul display viene visualizzato il menu delle impostazioni di base.
- 2 L'impostazione preimpostata è *Luminosità*. Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare un'altra impostazione.



- 3 Per modificare l'impostazione selezionata, toccare il simbolo .



- 4 Modificare l'impostazione selezionata.



- 5 Toccare nuovamente il simbolo  per confermare la scelta. Le impostazioni sono memorizzate. Per interrompere e per abbandonare il menu, toccare il simbolo **X**.

Uscire dalle impostazioni di base

Per uscire dalle impostazioni di base toccare il simbolo  dell'interruttore principale.

Home Connect

Questo apparecchio è dotato di connessione WLAN; le impostazioni possono essere inviate all'apparecchio tramite un dispositivo mobile.

Se non è collegato alla rete domestica, l'apparecchio funziona come un piano cottura senza collegamento alla rete. Il piano cottura può essere sempre comandato dal pannello di comando.

La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio paese. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i paesi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.home-connect.com.

Avvertenze

- I piani cottura non sono progettati per l'utilizzo senza sorveglianza; il procedimento di cottura deve essere sorvegliato.
- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect. Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 5
- Le impostazioni possono essere inviate dall'app Home Connect all'apparecchio, dove devono essere confermate. Non è possibile comandare l'apparecchio quando si è fuori casa.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.

Collegamento alla rete domestica

In questo modo è possibile eseguire le impostazioni mediante Home Connect, l'app Home Connect deve essere collegata e installata sul terminale mobile.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect.

I dispositivi devono essere collegati alla medesima rete domestica.

Configurazione dell'app Home Connect

Avvertenza: Si necessita di un terminale mobile che disponga di un sistema operativo aggiornato all'ultima versione.

- 1 Aprire l'App Store (dispositivi Apple) o Google Play Store (dispositivi Android) dal proprio terminale mobile.
- 2 Avviare la ricerca cercando "Home Connect".

- 3 Selezionare l'app Home Connect e installarla sul proprio terminale mobile.
- 4 Avviare l'app e impostare l'accesso a Home Connect. L'app guiderà la procedura di accesso. Prendere nota del proprio indirizzo e-mail e della propria password.

Registrazione automatica nella rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

È necessario un accesso al router. Se ciò non fosse possibile, seguire quanto descritto al punto "Registrazione manuale nella rete domestica".

- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione *Rete domestica*.



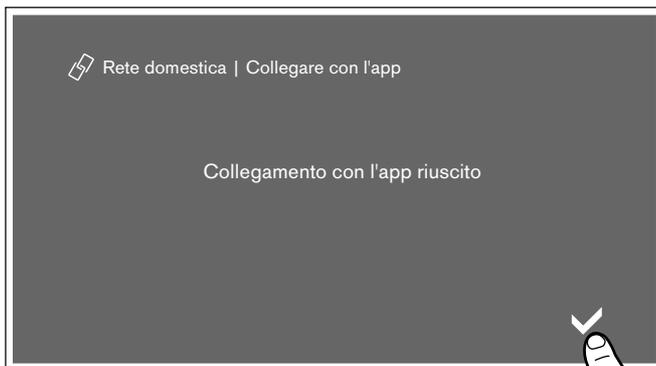
- 3 Vengono visualizzati i requisiti necessari per riuscire a creare un collegamento con Home Connect. Toccare il simbolo  per confermare.
- 4 Selezionare l'opzione *Automatico (WPS)* e toccare il simbolo  per confermare.
- 5 Entro 2 minuti, come indicato sul display, toccare sul tasto WPS del router.



- 6 Quando il piano cottura è collegato alla rete domestica compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento. Confermare con il simbolo .



- 7 Aprire quindi l'app Home Connect sul dispositivo mobile e creare il collegamento seguendo le indicazioni sul display.
- 8 Se la connessione con l'app è stata eseguita con successo, compare un messaggio corrispondente. Toccare il simbolo  per confermare.



Sul display compare di nuovo il menu Impostazioni di base con le informazioni relative al tipo e alla potenza di collegamento della connessione alla rete domestica. Toccare il simbolo  per tornare alla visualizzazione principale o selezionare l'impostazione *Rete domestica* per raggiungere le impostazioni per Home Connect.



Nella visualizzazione principale compare il simbolo .

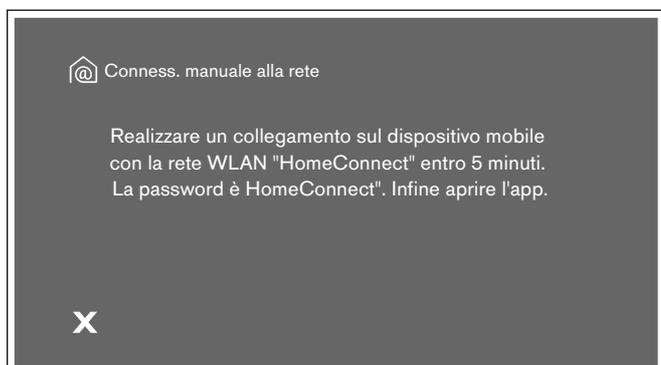
Avvertenza: Se invece non è stato stabilito alcun collegamento, ripetere il procedimento di installazione con assistente oppure registrare manualmente l'apparecchio alla rete domestica.

Registrazione manuale nella rete domestica

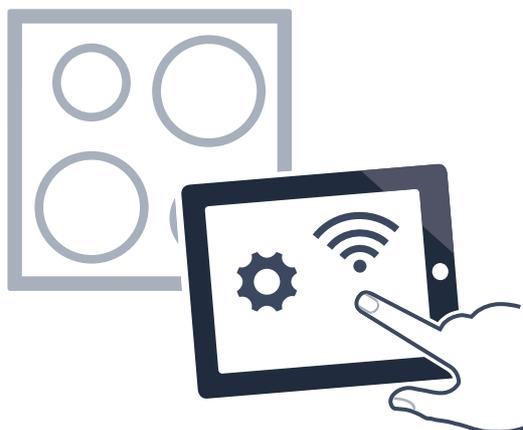
- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione *Rete domestica*.



- 3 Vengono visualizzati i requisiti necessari per riuscire a creare un collegamento con Home Connect. Toccare il simbolo  per confermare.
- 4 Selezionare l'opzione *Manuale* e confermare con il simbolo .
- 5 Sul display compare un messaggio per aprire le impostazioni di rete del dispositivo mobile. Toccare il simbolo  per confermare.
- 6 Entro 5 minuti registrare il dispositivo mobile con SSID "HomeConnect" e password "HomeConnect".



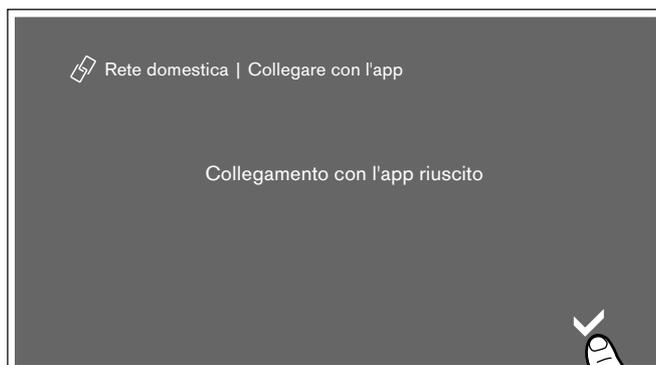
- 7 Aprire quindi l'app Home Connect sul dispositivo mobile.



- 8 Quando il piano cottura è collegato alla rete domestica compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento. Confermare con il simbolo .



- 9 Aprire quindi l'app Home Connect sul dispositivo mobile e creare il collegamento seguendo le indicazioni sul display.
- 10 Se la connessione con l'app è stata eseguita con successo, compare un messaggio corrispondente. Toccare il simbolo  per confermare.



Sul display compare di nuovo il menu Impostazioni di base con le informazioni relative al tipo e alla potenza di collegamento della connessione alla rete domestica. Toccare il simbolo  per tornare alla visualizzazione principale o selezionare l'impostazione *Rete domestica* per raggiungere le impostazioni per Home Connect.



Nella visualizzazione principale compare il simbolo .

Avvertenza: Se invece non è stato stabilito alcun collegamento, ripetere il procedimento di installazione con assistente oppure registrare manualmente l'apparecchio alla rete domestica.

Impostazioni Home Connect

È sempre possibile adattare Home Connect alle proprie esigenze.

Nelle impostazioni di base del piano di cottura individuare le impostazioni di Home Connect per visualizzare informazioni sulla rete e sull'apparecchio.

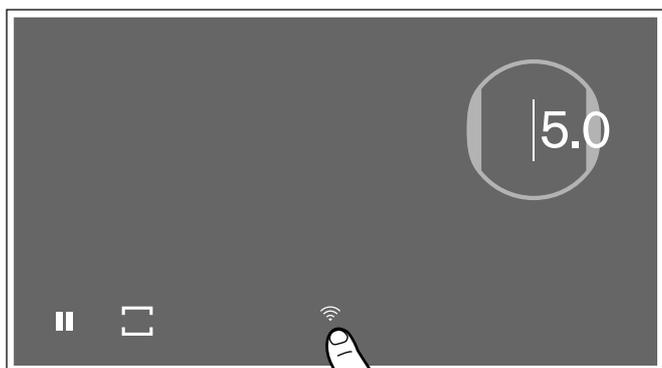
Impostazioni	Descrizione
 Collegamento	Permette l'accensione e lo spegnimento della rete WLAN.
 Collegamento con l'app	È possibile stabilire il collegamento con uno o più account Home Connect.
 Impostazioni tramite app	È possibile scegliere se si vuole attivare l'impostazione di cottura tramite app.
 Cancellare le impostazioni di rete	Cancellare tutte le impostazioni di rete sull'apparecchio

Avvertenza: L'impostazione *Collegamento* viene visualizzata soltanto quando ancora non è presente un collegamento alla rete domestica. Tutti le altre impostazione vengono visualizzate solo se è già stato stabilito il collegamento con la rete domestica.

Simbolo WLAN

L'indicatore relativo alla WLAN si modifica a seconda dello stato del collegamento e della disponibilità del server Home-Connect.

Simbolo	Descrizione
	Rete domestica disponibile e impostazioni nell'app attivate
	Rete domestica disponibile e impostazioni nell'app disattivate
	Nessun collegamento al server Home Connect e impostazioni nell'app attivate
	Nessun collegamento al server Home Connect e impostazioni nell'app disattivate
	Collegamento WLAN assente e impostazioni nell'app attivate
	Collegamento WLAN assente e impostazioni nell'app disattivate
	Assistenza remota eseguita e collegamento WLAN disponibile
	Assistenza remota eseguita e collegamento WLAN assente



Disattivazione della WLAN

La funzione Home Connect può essere utilizzata se è attiva la rete WLAN.

Avvertenza: L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, necessita al massimo di 2 W.

Per disattivare la rete WLAN procedere come segue:

- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione *Rete domestica*.
- 3 Selezionare l'opzione *Collegamento*.



- 4 Selezionare l'opzione *Non collegato*.

La WLAN è disattivata e nel pannello di comando il simbolo  si spegne.

scollegare dalla rete domestica

È possibile scollegare il piano cottura dalla rete in qualsiasi momento.

Avvertenza: Se il piano cottura è scollegato dalla rete, non è possibile il comando mediante Home Connect.

- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione *Rete domestica*.
- 3 Selezionare *Cancellare le impostazioni di rete*.



- 4 Toccare il simbolo  per confermare la scelta.

L'apparecchio è scollegato dalla rete domestica e nel pannello di comando si spegne il simbolo .

Avvertenza: Il collegamento con la rete può anche essere disattivato ripristinando le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio.

Collegare alla rete domestica

- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione *Rete domestica*.
- 3 Selezionare *Collegamento*.
- 4 Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Registrazione manuale alla rete domestica" o "Registrazione automatica alla rete domestica".

Connettere con l'app

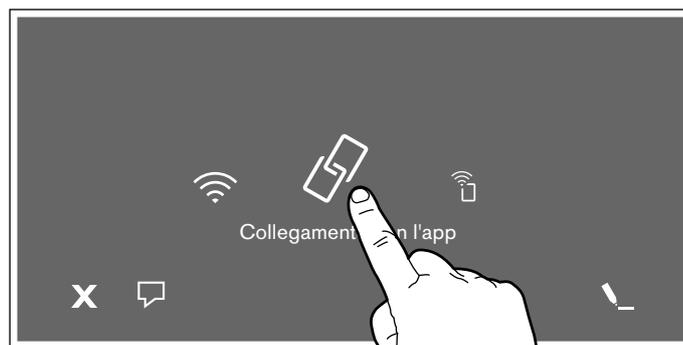
Se sul dispositivo mobile è installata l'app Home Connect, è possibile collegarla al piano cottura.

È possibile collegare molteplici dispositivi mobili al piano cottura.

Avvertenze

- L'apparecchio deve essere collegato con la rete domestica.
- L'app Home Connect deve essere aperta e configurata sul dispositivo mobile.
- Se esiste un collegamento diretto con una cappa di aspirazione, prima staccare il piano cottura dalla rete domestica e poi avviare nuovamente il collegamento.

- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione *Rete domestica*.
- 3 Toccare *Collegamento con l'app*.



È possibile collegare anche un altro account Home Connect al piano cottura. A tal proposito toccare *Collegamento con l'app*.

- 4 Seguire le istruzioni dell'app per concludere la procedura di collegamento.

Impostazioni tramite l'app

Con l'app Home Connect è possibile accedere comodamente alle impostazioni di base del piano cottura e inviare le impostazioni delle zone di cottura al piano cottura.

Avvertenze

- I comandi impartiti sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Se si comanda da un dispositivo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.
 - La trasmissione delle impostazioni è di norma attivata.
 - Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.
- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
 - 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione *Rete domestica*.
 - 3 Toccare *Impostazioni tramite app*.



- 4 Toccare *Sì* per attivare la trasmissione, toccare *No* per disattivarla.

Conferma delle impostazioni per la cottura

Non appena vengono eseguite le impostazioni su una zona di cottura, sul display touch del piano cottura compare un messaggio di conferma.

Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software del piano cottura (per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, aggiornamenti rilevanti per la sicurezza). Per poter utilizzare l'app è essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, mediante l'app Home Connect si riceve una notifica. È possibile avviare l'aggiornamento del software dall'app o dal piano cottura. Rispettare le avvertenze sul display.

Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete locale.

Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Avvertenze

- Durante il download è possibile continuare a utilizzare il piano cottura.
- In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

Ricerca guasti remota

In caso di guasti, l'assistenza tecnica può intervenire sull'apparecchio tramite il servizio di ricerca guasti remota.

Contattare l'assistenza tecnica e accertarsi che l'apparecchio sia collegato con il server Home Connect e verificare se il servizio di ricerca guasti remota sia disponibile nel vostro Paese.

Avvertenza: Per ulteriori informazioni e per la disponibilità del servizio di ricerca guasti remota nel vostro Paese, visitare la sezione Guida & supporto del sito Internet Home Connect del vostro Paese: www.home-connect.com

Avvertenze sulla tutela dei dati

Con il primo collegamento dell'apparecchio alla rete WLAN, connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Chiaro riconoscimento dell'apparecchio (che consiste in chiavi dell'apparecchio e nell'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificazione di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la messa in sicurezza delle informazioni del collegamento).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ritorno alle impostazioni di fabbrica.

Questa prima registrazione prepara l'impiego alle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto al momento in cui desideriamo sfruttare per prima le funzionalità Home Connect.

Avvertenza: Osservare che le funzionalità Home Connect sono sfruttabili solo se sussiste un collegamento con l'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

Dichiarazione di conformità

Con la presente Gaggenau Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle restanti disposizioni di cui alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.gaggenau.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



2,4 GHz di banda: 100 mW max.

5 GHz di banda: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni

Controllo cappa

Questo apparecchio può essere collegato a una cappa aspirante abbinata, consentendo quindi di comandare le funzioni della cappa dal piano cottura.

Esistono diverse possibilità per collegare gli apparecchi fra di loro:

Home Connect

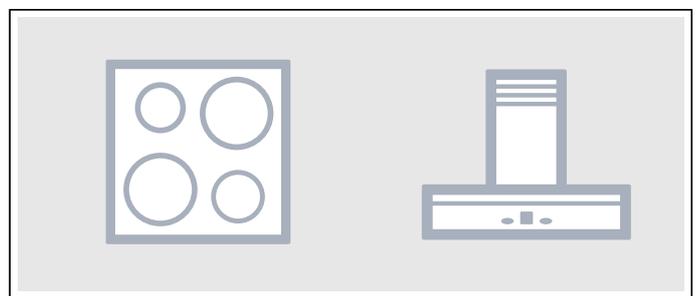
Se entrambi gli apparecchi sono compatibili con Home Connect, il collegamento può essere effettuato tramite l'app Home Connect.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect.



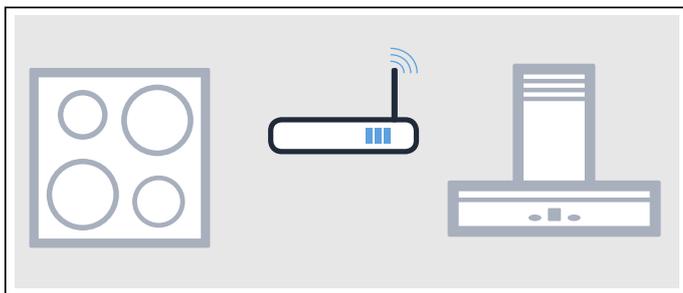
Collegamento diretto degli apparecchi

Se l'apparecchio viene collegato direttamente con una cappa aspirante, non è più possibile instaurare un collegamento con la rete domestica. L'apparecchio funziona come un piano cottura senza collegamento alla rete. Il piano cottura può essere sempre comandato dal pannello di comando.



Collegamento degli apparecchi tramite la rete domestica

Se gli apparecchi vengono collegati tra loro tramite la rete domestica, è possibile utilizzare sia il comando della cappa sia Home Connect per il piano cottura.



Avvertenze

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle istruzioni per l'uso della cappa aspirante e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene comandato mediante il comando cappa dal piano cottura. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 5
- I comandi impartiti sulla cappa aspirante hanno sempre la priorità. In questo intervallo di tempo l'uso tramite il comando cappa dal piano cottura non è disponibile.
- L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

Configurazione

Per configurare il collegamento tra il piano cottura e la cappa aspirante occorre che il piano cottura sia acceso.

Collegamento diretto

Accertarsi che la cappa aspirante sia spenta.

A tal proposito osservare il capitolo "Collegamento del piano cottura" nelle istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

Avvertenza: Se il piano cottura viene collegato direttamente alla cappa aspirante, il collegamento alla rete domestica non è più possibile e non è più possibile utilizzare Home Connect.

- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione  *Controllo cappa*.

- 3 Selezionare l'opzione *Controllo cappa* e toccare il simbolo  per confermare.
- 4 Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante. Consultare le istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

Al termine del procedimento viene richiamato un messaggio che mostra il risultato del collegamento. Creato il collegamento, sulla visualizzazione principale viene visualizzato il simbolo  per il controllo aspirazione dal piano cottura.

Se si desidera effettuare modifiche delle impostazioni, selezionare nuovamente l'opzione  *Controllo cappa* ed eseguire le modifiche desiderate.

Collegamento tramite la rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

È necessario un accesso al router. In caso contrario seguire i passi indicati in "Collegamento diretto".

Per cominciare, accertarsi che la cappa di aspirazione sia già collegata alla stessa rete domestica.

- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione  *Controllo cappa*.
- 3 Selezionare l'opzione *Rete domestica* e toccare il simbolo  per confermare.
- 4 Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router. Quando il piano cottura è collegato alla rete domestica compare un messaggio di notifica di avvenuto collegamento.
- 5 Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante. Consultare le istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

Al termine del procedimento viene richiamato un messaggio che mostra il risultato del collegamento. Creato il collegamento, sulla visualizzazione principale viene visualizzato il simbolo  per il controllo aspirazione dal piano cottura.

Avvertenza: Il collegamento può essere stabilito soltanto quando entrambi gli apparecchi sono collegati alla rete domestica e si trovano nella procedura di collegamento. Se il tempo per la procedura di collegamento è già scaduto per uno dei due apparecchi, riavviare il collegamento.

Staccare dalla rete

Il collegamento alla rete domestica può essere disattivato.

- 1 Per aprire le impostazioni di base toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Trascinare il dito verso destra o sinistra per selezionare l'impostazione  *Controllo cappa*.
- 3 Selezionare l'opzione  *Scollegare il controllo cappa* e toccare il simbolo  per confermare.

Il collegamento è stato disattivato.

Avvertenza: È sempre possibile ristabilire il collegamento con la rete domestica.

Comando della cappa tramite il piano cottura

Nelle impostazioni di base del piano cottura è possibile impostare la funzione della cappa aspirante a seconda che si attivi e disattivi il piano cottura o una singola zona di cottura.

Tramite il pannello di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.

Impostazione della ventola

Attivazione

- 1 Toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Selezionare il livello ventola nel campo di regolazione. Sono possibili le impostazioni seguenti:

0	Ventola off
1, 2, 3	Livelli ventola Intensità: bassa, media, alta
	Livello intensivo

In base all'impostazione del comando di aspirazione selezionata, viene visualizzato quanto segue:

	Modalità automatica
	Post-funzionamento ventola
U	Funzionamento sconosciuto

Nella visualizzazione principale compare il livello selezionato accanto al simbolo .

Disattivazione

Selezionare il livello ventola 0.

Impostazione della modalità automatica

Attivazione

- 1 Toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Selezionare l'opzione  *Controllo cappa*.
- 3 Selezionare l'opzione  *Automatico*.

A seconda dell'impostazione di sensori della cappa aspirante, la ventola si avvia automaticamente non appena viene rilevato fumo. Per informazioni aggiuntive consultare le istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

Disattivazione

- 1 Toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Selezionare un altro livello ventola.

Impostazione dell'illuminazione della cappa

La luce della cappa può essere accesa o spenta mediante il pannello di comando del piano cottura.

- 1 Toccare il simbolo  nella visualizzazione principale.
- 2 Selezionare l'opzione  *Luminosità*.
- 3 Selezionare il livello di luminosità.

Indipendentemente dalle impostazioni di base la luce si accende e si spegne automaticamente con il piano cottura.

Impostazioni controllo sistema di aspirazione

È sempre possibile adattare il comando cappa dal piano cottura alle proprie esigenze.

Avvertenza: : Le impostazioni vengono visualizzate soltanto quando l'apparecchio è collegato a una cappa aspirante.

Impostazioni	Descrizione
 Controllo automatico	È possibile selezionare il livello di aspirazione con cui la cappa aspirante si attiva all'accensione del piano cottura.
 Funzione di post-funzionamento	La funzione post-funzionamento si avvia dopo la disattivazione del piano cottura per un tempo preciso.
 Luminosità	È possibile selezionare il livello di luminosità con cui la lampada della cappa aspirante si accende all'accensione del piano cottura.
 Disattivazione automatica	È possibile selezionare se, allo spegnimento del piano cottura, anche la lampada della cappa aspirante si deve spegnere.
 Scollegare il controllo cappa	Il collegamento alla rete domestica può essere disattivato.

Probabilmente, alcune di queste impostazioni non sono disponibili

Pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

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

Non utilizzare in alcun caso:

- detersivi per piatti non diluiti
- 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 istruzioni del produttore.

I raschietti adatti sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza clienti o nel nostro negozio online.

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

Possibili macchie

Residui di calcare e di acqua	Pulire il piano di cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detersivo per piani di cottura in vetroceramica.*
-------------------------------	--

Zucchero, amido di riso o plastica	Pulire subito. Utilizzare un raschietto per vetro. Attenzione: pericolo di ustione.*
------------------------------------	--

* Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.

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 detersivi aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.

Avvertenza: Non utilizzare alcun detersivo quando il piano di cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detersivo utilizzato vengano rimossi.

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Utilizzo

Non compare alcuna indicazione sul display.

È possibile che la luminosità non sia impostata correttamente. Guardare sul display dall'alto e impostare la luminosità dalle impostazioni di base.

Per ulteriori informazioni relative alle impostazioni vedere il capitolo → *"Impostazioni di base"*

Sul display principale compare un'avvertenza e 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. Non sono indice di alcun difetto.

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

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

Lieve ronzio:

La stoviglia è troppo piccola o non è adatta al piano a induzione. Spostare la stoviglia collocandola in un'altra posizione oppure utilizzare una stoviglia di dimensioni maggiori.

Leggero sibilo:

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

Tonalità elevate dei sibili:

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

Scoppietto:

Si verifica per stoviglie composte da strati sovrapposti di materiali diversi o in caso di utilizzo contemporaneo di stoviglie di diverse dimensioni e diversi materiali. La tonalità di questo rumore può variare a seconda della quantità e del tipo di preparazione delle pietanze.

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.

Breve scatto:

Il breve scatto temporaneo, quando una stoviglia viene attivata o spostata, è un comportamento del tutto normale.

Occasionalmente possono presentarsi altri rumori casuali che non sono riconducibili alla stoviglia.

Stoviglia

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

Per informazioni relative alle stoviglie adatte per la cottura a induzione vedere il capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Perché il piano cottura non si riscalda?

Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per la cottura a induzione. Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*

Perché è necessario così tanto tempo prima che la stoviglia si riscaldi oppure perché non si riscalda correttamente nonostante sia stato impostato un livello di potenza alto?

Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per la cottura a induzione. Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*

La rappresentazione della stoviglia sul display touch non corrisponde alla dimensione o alla forma della stoviglia.

La rappresentazione della stoviglia sul display touch è soltanto indicativa.

Accertarsi che la stoviglia si trovi completamente all'interno della superficie di cottura.

Sulla superficie di cottura si trova una stoviglia che non è rappresentata sul display touch.

Sulla superficie di cottura ci sono più di 8 stoviglie.

La stoviglia è troppo piccola. Si consiglia una diametro compreso tra 90 e 340 mm.

Utilizzare una stoviglia più grande o una stoviglia adatta al piano a induzione oppure modificare la distribuzione della stoviglia sulla superficie di cottura. Per informazioni relative alle stoviglie adatte per la cottura a induzione vedere il capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Ci sono due stoviglie sulla superficie di cottura ma sul display touch vengono rappresentate come una sola.

Se le due stoviglie vengono collocate molto vicine tra loro sulla superficie di cottura, può accadere che sul display touch vengano rappresentate come una stoviglia sola.

Distanziare le stoviglie tra loro finché sul display touch non vengono rappresentate come due stoviglie singole.

C'è una stoviglia sulla superficie di cottura ma sul display touch ne vengono rappresentate due o un numero maggiore.

È possibile che il fondo della stoviglia sia deformato o presenti una curvatura oppure che la stoviglia non sia indicata per il piano cottura a induzione.

Verificare che il piano cottura sia piatto e ricollocare la stoviglia sulla superficie di cottura. Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*

Non è possibile attivare ogni stoviglia che si trova sulla superficie di cottura.

Si possono collocare fino a 8 stoviglie sulla superficie di cottura, ma è possibile cucinare contemporaneamente soltanto con massimo 6.

Per informazioni relative alla posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*.

È possibile utilizzare fino a 3 stoviglie su ogni lato. Se una stoviglia si trova al centro della superficie di cottura o è troppo grossa, ciò limita il numero di stoviglie attive.

Per informazioni relative alla posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Una delle stoviglie non è adatta per la cottura a induzione. Sul display touch compare il simbolo \ominus accanto alla stoviglia inadatta.

Per informazioni relative alle stoviglie adatte per la cottura a induzione consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*.

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata superata o l'impostazione Power Management è attivata.

Verificare l'installazione e configurare correttamente l'impostazione Power Management. Consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"*

È possibile aumentare il livello di potenza.

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o l'impostazione Power Management è attivata.

Modificare la distribuzione della stoviglia sulla superficie di cottura. Verificare l'installazione e configurare correttamente l'impostazione Power Management. Consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"*

La modalità sensore di cottura non è disponibile.

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o l'impostazione Power Management è attivata.

Affinché la modalità sensore di cottura sia disponibile, spegnere altre zone di cottura o ridurre il livello di potenza delle altre stoviglie. Modificare la distribuzione della stoviglia sulla superficie di cottura. Verificare l'installazione e configurare correttamente l'impostazione Power Management. Consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"*

Un utilizzo intensivo determina tempi di cottura prolungati.

Ciò può dipendere dal fatto che meccanismi di protezione interni evitino che il fornello si surriscaldi.

Provare a modificare la posizione della stoviglia.

All'interno della stoviglia si verifica la formazione di bolle non uniforme.

In base alla modalità di cottura, al tipo di stoviglia o alle condizioni climatiche si possono formare bolle in modo non uniforme. Ciò influenza sia la temperatura sia il procedimento di cottura.

Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"*

Pulizia

Come si pulisce il piano cottura?

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

Per ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura del piano cottura, vedere il capitolo → *"Pulizia"*

Rete domestica

Perché non è possibile collegare il piano cottura alla rete domestica dopo aver premuto il tasto WPS del router?

Dopo aver selezionato l'opzione Collegamento automatico, premere il tasto WPS del router entro i 2 minuti successivi.

Se il tempo è scaduto, ripetere il processo di connessione. Se il problema persiste, reimpostare le impostazioni di fabbrica; vedere capitolo → *"Impostazioni di base"* .

Perché non avviene la registrazione sulla rete Home Connect dal terminale mobile?

Collegare con SSID HomeConnect e password HomeConnect.

Assicurarsi che tutti i caratteri siano stati inseriti correttamente e sia stata rispettata la scrittura maiuscola e minuscola.

Malf funzionamento, che fare?

Se l'apparecchio presenta un problema o un'anomalia, sul display vengono mostrati automaticamente avvisi, avvertenze e messaggi di errore.

Avvertenze e messaggi di errore

Le avvertenze vengono visualizzate quando si verifica un errore interno dell'apparecchio che limita l'utilizzo del piano cottura.

Seguire le istruzioni sul display e toccare il simbolo ✓, per tornare alla visualizzazione principale.

I messaggi di errore vengono visualizzati quando si verifica un errore interno dell'apparecchio o un malf funzionamento che rende impossibile l'utilizzo del piano cottura.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicazione appare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica.

Se si chiama il servizio di assistenza tecnica, indicare il codice d'errore.

Avvertenze

- La linea superiore del display si illumina di rosso.
- Nel caso di alcuni messaggi d'errore viene visualizzato un codice (esempio: [E0513])
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.
- Per ulteriori informazioni consultare il capitolo → "Domande frequenti e risposte (FAQ)".

Consigli

Problema	Rimedio
Il piano cottura non si accende.	Con l'aiuto di un altro elettrodomestico, controllare se si è verificato un cortocircuito nell'alimentazione elettrica. Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
Il display touch non reagisce o si è bloccato.	Il pannello comandi è bagnato o occupato da un oggetto. Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
Il livello di potenza della zona di cottura non può essere aumentato.	È stata limitata la potenza complessiva del piano di cottura. Nelle impostazioni di base adattare la potenza complessiva alla voce "Potenza massima assorbita". Una stoviglia molto grande può influire sul livello di potenza massimo sulla stessa metà del piano cottura. Posizionare nuovamente la stoviglia.
Se un oggetto si trova sul display touch viene emesso un segnale acustico.	Rimuovere l'oggetto e impostare nuovamente il piano cottura. Non mettere nessuna stoviglia calda sul pannello di comando.
Il piano cottura reagisce in maniera insolita o non è più possibile eseguire correttamente alcun comando.	Disattivare l'apparecchio dal fusibile generale dell'impianto o dall'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili. Attendere alcuni secondi e collegare nuovamente l'apparecchio.
Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente. Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la stoviglia corrispondente. Attendere qualche secondo. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
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.

Problema	Rimedio
Non è possibile attivare la funzione Trasmissione delle impostazioni.	La stoviglia attiva è stata spostata dalla sua posizione e vi è stata collocata un'altra stoviglia di dimensione diversa. Eseguire il test con la stessa stoviglia. Confermare l'indicazione di errore, toccando un qualsiasi campo dei sensori. È possibile cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Trasmissione delle impostazioni. Informare il servizio di assistenza tecnica.
Il piano cottura è stato in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Consultare il capitolo
Il sensore di cottura si è surriscaldato e la zona di cottura è stata spenta. E8202	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di cottura e attivare nuovamente la funzione.
Il sensore di cottura è surriscaldato e le zone di cottura adiacenti sono state disattivate. E8203	Se il sensore di cottura non viene utilizzato, rimuoverlo dalle stoviglie e conservarlo a distanza da altre zone di cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo la zona di cottura.
La batteria del sensore di cottura si è quasi esaurita. E8204	Sostituire la batteria 3V CR2032. Consultare il capitolo → "Sostituzione batteria"
Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto. E8205	Disattivare e riattivare la funzione.
Il sensore di cottura è difettoso. E8206	Informare il servizio di assistenza tecnica.
L'indicatore del sensore di cottura non si accende e il sensore di cottura non reagisce.	Sostituire la batteria 3V CR2032. Consultare il capitolo → "Sostituzione batteria" Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di cottura al piano cottura. Consultare il capitolo → "Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando" Se il problema perdura, contattare il servizio di assistenza clienti.
L'indicatore del sensore lampeggia due volte. La batteria del sensore di cottura è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituire la batteria 3V CR2032. Consultare il capitolo → "Sostituzione batteria"
L'indicatore del sensore lampeggia tre volte. Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto.	Tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di cottura al piano cottura. Consultare il capitolo → "Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando"
Il piano cottura non può creare alcun collegamento con la rete domestica o con la cappa di aspirazione. E 70 10	Spegnere e riaccendere il piano cottura. Se l'indicazione appare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica.
La tensione di esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale. E9000/ E90 10	Contattare il gestore del servizio elettrico.
Il piano cottura non è collegato correttamente U400	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.

Modalità demo

Se nella parte in alto del display compare il simbolo , la modalità demo è attivata. L'apparecchio non riscalda. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base. Vedere il capitolo → "Impostazioni di base"

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.

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

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

La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova:

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

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

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

9001351335 (990321)
it

GAGGENAU

