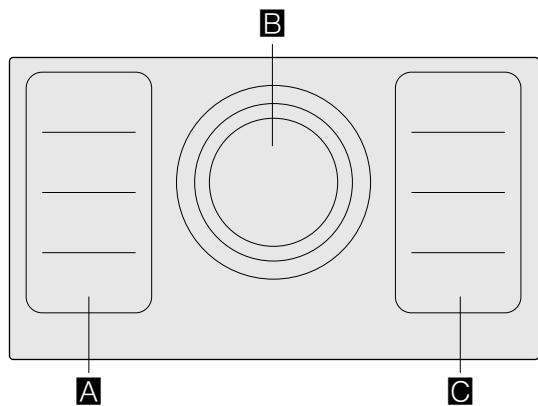


# CI 292

Piano di cottura



		<i>a</i> *	<i>b</i> *
<b>A / C</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>	Ø 21		2.200 W
	Ø 26		2.600 W
	Ø 32		3.300 W
			3.700 W

\* IEC 60335-2-6

## Indice

<b>Conformità d'uso</b>	<b>5</b>	<b>Funzione scaldavivande</b>	<b>23</b>
<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b>	<b>6</b>	Attivazione	23
<b>Cause dei danni</b>	<b>8</b>	Disattivazione	23
Panoramica	8		
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>9</b>	<b>Funzioni di cottura assistita</b>	<b>24</b>
Consigli in materia di risparmio energetico	9	Tipi di funzionamento con cottura assistita	24
Smaltimento ecocompatibile	9	Stoviglie adatte	25
<b>Cottura con induzione</b>	<b>9</b>	Sensori e accessori speciali	25
Vantaggi della cottura a induzione	9	Funzioni e livelli di cottura	25
Recipienti	9	Pietanze consigliate	29
<b>Conoscere l'apparecchio</b>	<b>11</b>	Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone	35
Il pannello comandi	11		
Le zone di cottura	12	<b>Sensore temperatura senza cavo</b>	<b>37</b>
Visualizzazione calore residuo	12	Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo	37
<b>Tipp-Pad con selettore Tipp</b>	<b>13</b>	Collegare il sensore temperatura senza cavo con il pannello di comando	38
Rimuovere il selettore Tipp	13	Pulizia	38
Conservazione del selettore Tipp	13	Sostituzione della batteria	39
<b>Uso dell'apparecchio</b>	<b>13</b>	Dichiarazione di conformità	39
Attivazione e disattivazione del piano cottura	13		
Impostazione della zona di cottura	14	<b>Sicurezza bambino</b>	<b>40</b>
Consigli per la cottura	14	Attivare e disattivare la sicurezza bambini	40
<b>Funzione flex</b>	<b>17</b>		
Consigli per l'uso dei recipienti	17	<b>Protezione per pulizia del display</b>	<b>40</b>
Come due zone di cottura indipendenti	17		
Come un'unica zona di cottura	17	<b>Spegnimento di sicurezza automatico</b>	<b>40</b>
<b>Funzione transfer</b>	<b>18</b>		
<b>Funzione cottura professionale</b>	<b>19</b>	<b>Impostazioni di base</b>	<b>41</b>
Attivazione	19	In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	42
Disattivazione	20		
Modifica delle impostazioni	20	<b>Home Connect</b>	<b>42</b>
<b>Funzioni del timer</b>	<b>20</b>	Installazione	42
Timer	20	Impostazioni Home Connect	44
Il contaminuti	21	Aggiornamento del software	46
Funzione cronometro	21	Ricerca guasti remota	46
<b>Funzione booster per pentole</b>	<b>22</b>	Avvertenze sulla tutela dei dati	47
Attivazione	22	Dichiarazione di conformità	47
Disattivazione	22		
<b>Funzione Booster per padelle</b>	<b>22</b>	<b>Collegamento della cappa aspirante</b>	<b>47</b>
Consigli sull'utilizzo	22	Configurazione	48
Attivazione	23	Reset del collegamento	48
Disattivazione	23	Comando della cappa tramite il piano cottura	49
		Impostazioni per il comando della cappa	49
<b>Test per stoviglie</b>	<b>50</b>		
<b>Power Manager</b>	<b>51</b>		
<b>Pulizia</b>	<b>51</b>		
Piano di cottura	51		
Telaio del piano di cottura	52		
Selettore Tipp	52		

<b>Domande frequenti e risposte (FAQ)</b>	<b>53</b>
<b>Malfunzionamento, che fare?</b>	<b>55</b>
<b>Servizio assistenza clienti</b>	<b>57</b>
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	57

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 utilizzano le funzioni del sensore di cottura, accertarsi che l'area di cottura impostata corrisponda con l'area di cottura sulla quale si trova la stoviglia con il sensore temperatura.

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 20giugno 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 o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- 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 scottature!

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

- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi.
- 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!

- Gli elementi di comando rimovibili sono magnetici. I magneti possono agire sugli impianti elettronici, quali pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono tenere gli elementi di comando lontani dal corpo (ad es. non nelle tasche dei pantaloni o della camicia); i portatori di pacemaker devono mantenere tra sé e gli elementi di comando una distanza di almeno 10 cm.
- Il sensore di temperatura senza cavo è magnetico. Gli elementi magnetici possono danneggiare impianti elettronici, p. es. pace maker o pompe insuliniche. I portatori di impianti elettronici non devono pertanto tenere il sensore di temperatura in tasca e, per quanto concerne il pace 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 venire danneggiata se esposta ad elevate temperature. Togliere il sensore dalla stoviglia e conservarlo lontano da fonti di calore di ogni tipo.
- Il sensore di temperatura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola. Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.
- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero crepersi 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 posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare 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.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di 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	Sollevare 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 in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di 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 validi su tutto il territorio dell'Unione Europea.

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

## Cottura con induzione

### Vantaggi della cottura a induzione

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

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

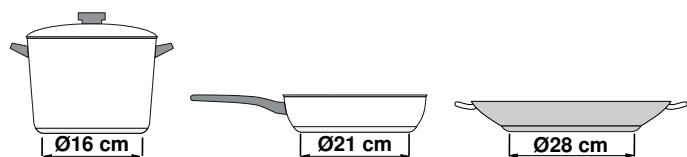
### Recipienti

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

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

Per verificare se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione è possibile consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

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

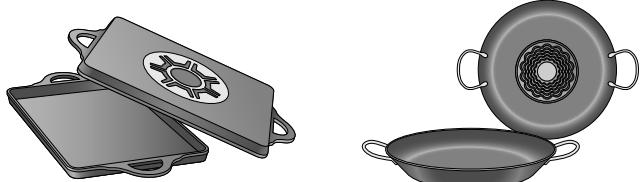


Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona. Informazioni relative al posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Funzione flex".

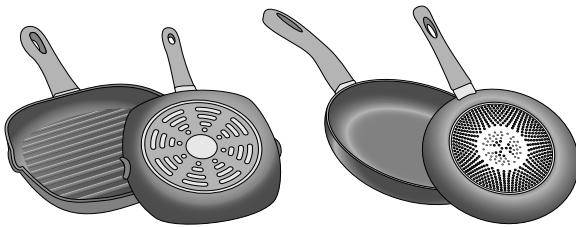


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

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



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



#### Recipienti non adeguati

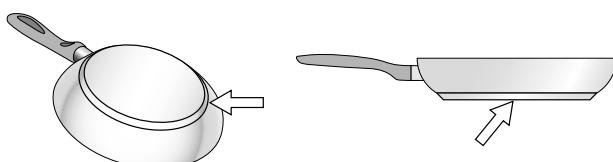
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

#### Caratteristiche del fondo della stoviglia

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

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



#### Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

#### Recipienti vuoti o con base sottile

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

#### Riconoscimento della pentola

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

#### Riconoscimento automatico con zone di cottura a circuito doppio o triplo

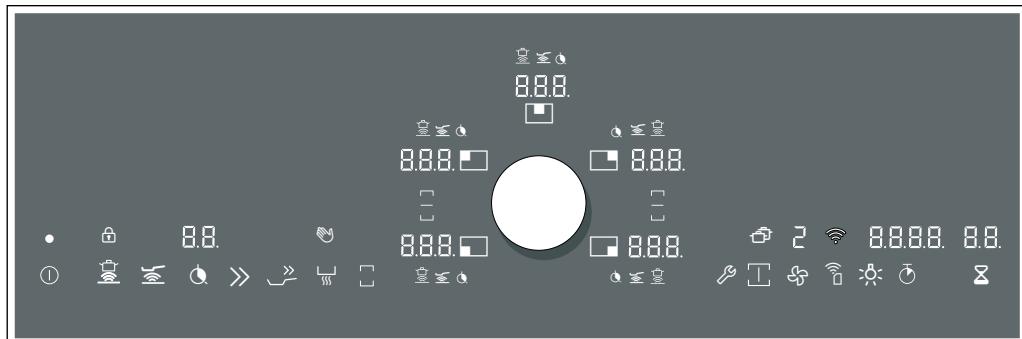
Queste zone di cottura possono riconoscere stoviglie di dimensioni differenti. Sulla base del materiale e delle caratteristiche della stoviglia, la zona di cottura si adatta automaticamente mediante l'attivazione della zona di cottura a circuito singolo, doppio o triplo, in modo da trasmettere la potenza corrispondente per un buon risultato di cottura.

## Conoscere l'apparecchio

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

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

## Il pannello comandi



### Sensori di selezione

①	Interruttore principale
↑↓	Sensore di cottura
↔	Sistema di cottura a sensori per padelle
⌚	Funzione timer
>>	Funzione booster per pentole
>>	Funzione booster per padelle
⤓	Funzione Scaldavivande
⤓	Funzione flex
⚙	Impostazioni di base
⤓	Funzione cottura professionale
☴	Controllo cappa
📶	Home Connect - Conferma impostazioni
💡	Illuminazione della cappa di aspirazione
⌚	Cronometro
☒	Contaminuti

### Indicatori

⦿	Stato di funzionamento
☰☰☰	Aree di cottura
☰☰	Livelli di potenza
⠄⠄⠄	Sensore di cottura
⠄⠄	Sistema di cottura a sensori per padelle
⌚	Funzione automatica timer
P	Funzione booster per pentole
b	Funzione booster per padelle
L	Funzione Scaldavivande
H/h	Calore residuo
📶	Rete domestica
0, R, 1, 2, 3, P, r, 3	Livelli ventola
00	Contaminuti
00.00	Cronometro
⚡	Protezione per pulizia del display
🔒	Sicurezza bambini
⤓	Funzione flex attivata
⤓	Funzione flex disattivata
🖨️	Funzione transfer

### Comandi touch control

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

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

### Avvertenze

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

## Le zone di cottura

### Arearie di cottura

	Area di cottura semplice	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
	Area di cottura a tre circuiti	Il circuito si accende automaticamente se viene impiegata una stoviglia, il cui fondo corrisponde alla zona esterna (○ o ○○).
	Zona flessibile	Consultare il capitolo → "Funzione flex"

Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere capitolo → "Cottura con induzione"

## Visualizzazione calore residuo

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

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

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

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

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

## Tipp-Pad con selettore Tipp

Il Tipp Pad è il campo di regolazione in cui è possibile selezionare zone e livelli di cottura mediante il selettore Tipp. Nella zona del Tipp Pad, il selettore Tipp si centra automaticamente.

Il selettore Tipp è magnetico e viene collocato sul Tipp Pad. Per attivare la zona di cottura, toccare il selettore Tipp nel punto che corrisponde alla zona di cottura desiderata. Facendo ruotare il selettore Tipp, si seleziona il livello di cottura.

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

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

## Rimuovere il selettore Tipp

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

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

### ⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

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

## Conservazione del selettore Tipp

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

Possono presentarsi disturbi anche su televisori e schermi.

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

## Uso dell'apparecchio

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

## Attivazione e disattivazione del piano cottura

Utilizzare l'interruttore principale per attivare e disattivare il piano cottura.

Durante la prima attivazione dell'apparecchio viene richiamata l'impostazione della rete domestica. Sul campo degli indicatori si illumina debolmente il simbolo per alcuni secondi. Per avviare l'impostazione di allacciamento, toccare il sensore e rispettare le indicazioni riportate nel capitolo → "Home Connect" a pagina 42. Per abbandonare l'impostazione primaria, toccare un sensore qualsiasi.

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

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

### Avvertenze

- Qualora non sia stato creato alcun collegamento alla rete domestica o il collegamento sia stato interrotto, durante l'attivazione del piano cottura si attiva sempre l'impostazione primaria del collegamento di rete.
- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per 5 secondi.  
Se in questo lasso di tempo viene nuovamente attivato il piano di cottura, i livelli di cottura impostati in precedenza lampeggiano. Toccando il selettore Tipp entro i 5 secondi successivi, le impostazioni vengono acquisite.  
Se il selettore Tipp non viene mosso, oppure vengono toccati altri comandi touch control, tutte le precedenti impostazioni vengono cancellate.

## Impostazione della zona di cottura

Servendosi del selettore Tipp impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = livello minimo.

Livello di cottura 9 = livello massimo.

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

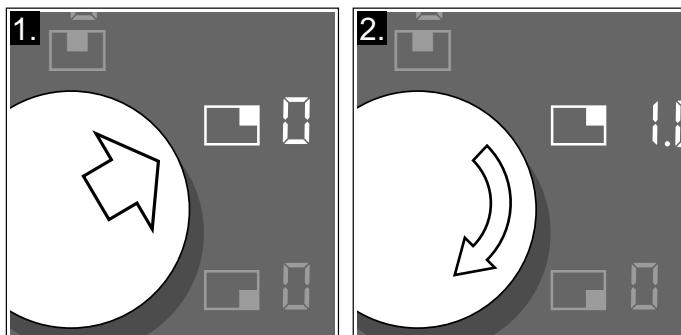
### Avvertenze

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

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

Il piano di cottura deve essere attivato.

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



Il livello di cottura è impostato.

### Avvertenze

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

### Modifica del livello di cottura

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

### Disattivazione della zona di cottura

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

### Avvertenze

- Se non c'è nessuna stoviglia sulla zona di cottura a induzione l'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare. Dopo un determinato lasso di tempo la zona di cottura si disattiva.
- Se prima dell'attivazione del piano di cottura c'è una stoviglia sulla zona di cottura, questa viene riconosciuta al più tardi entro 20 secondi dopo aver toccato l'interruttore principale e la zona di cottura viene selezionata automaticamente. Impostare il livello di cottura entro i successivi 10 secondi. In caso contrario, la zona di cottura si disattiverà nuovamente dopo 20 secondi. Anche se più pentole o padelle fossero collocate sul piano di cottura, al momento dell'attivazione viene riconosciuta soltanto una stoviglia.

## 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.

**Tabella di cottura**

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

	<b>Livello di potenza</b>	<b>Tempo di cottura (min.)</b>
<b>Fondere</b>		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
<b>Riscaldare e mantenere in caldo</b>		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte*	1.5 - 2.5	-
Salsicce bollite*	3 - 4	-
<b>Scongelare e riscaldare</b>		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
<b>Cottura, cottura a fuoco lento</b>		
Gnocchi di patate*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte***	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	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 con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
<b>Cuocere a fuoco lento</b>		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

\*Senza coperchio

\*\* Girare ripetutamente

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

	Livello di potenza	Tempo di cottura (min.)
<b>Stufare/ cuocere arrosto con poco olio*</b>		
Fettina, al naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina, surgelata	6 - 7	6 - 12
Cotoletta, naturale o impanata**	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo/tacchino, surgelato**	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Piatti misti, surgelati	6 - 7	6 - 10
Crêpe (cuocerle una alla volta)	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
<b>Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)</b>		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette, surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

\*Senza coperchio

\*\* Girare ripetutamente

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

## Funzione flex

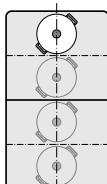
L'area di cottura flessibile se necessario può essere utilizzata come singola zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

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

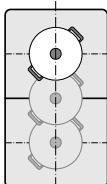
### Consigli per l'uso dei recipienti

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

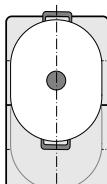
#### Come un'unica zona di cottura



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

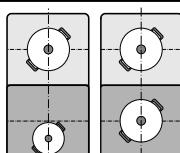


Diametro superiore a 13 cm  
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



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

#### Come due zone di cottura indipendenti



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

### Come due zone di cottura indipendenti

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

#### Attivare

Vedere il capitolo → "Uso dell'apparecchio"

### Come un'unica zona di cottura

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

#### Collegare entrambe le zone di cottura

1 Collocare la stoviglia. Selezionare una delle due zone di cottura appartenenti all'area di cottura flessibile e impostare il livello di cottura.

2 Toccare il simbolo . L'indicatore si accende.

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

#### Avvertenze

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

#### Modifica del livello di cottura

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

#### Aggiunta di una nuova stoviglia

1 Collocare le stoviglie nuove nella posizione adatta a seconda della grandezza.  
Se posizionate correttamente, le stoviglie vengono riconosciute e le zone di cottura vengono selezionate automaticamente, la parte corrispondente dell'indicatore lampeggia.

2 Confermare l'impostazione con il selettore Tipp entro 90 secondi. Gli indicatori smettono di lampeggiare e le stoviglie vengono riscaldate.

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

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

**Staccare entrambe le aree di cottura**

- 1 Selezionare una delle aree di cottura entrambe appartenenti alla funzione Flex.
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Sul display dell'area di cottura compare il simbolo .

La funzione Flex è stata disattivata. Entrambe le aree di cottura continuano a funzionare come due aree di cottura indipendenti.

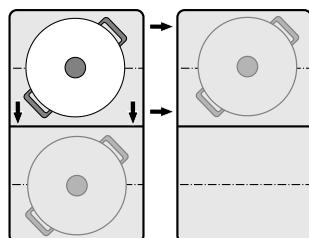
**Avvertenza:** Il piano di cottura viene spento e acceso nuovamente in seguito, l'area di cottura flessibile viene nuovamente commutata in due zone di cottura indipendenti.

**Funzione transfer**

Con questa funzione è possibile trasmettere il livello di potenza, il tempo di cottura impostato e la funzione sensore di cottura selezionata da un'area di cottura all'altra.

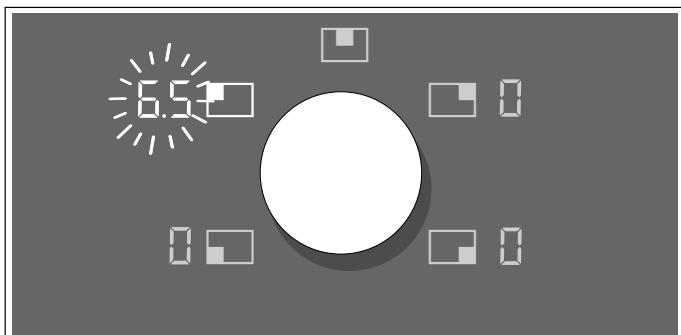
Per trasmettere le impostazioni, spostare la stoviglia dall'area di cottura accesa su un'altra area di cottura.

Questa funzione è disponibile nelle aree di cottura flessibili.

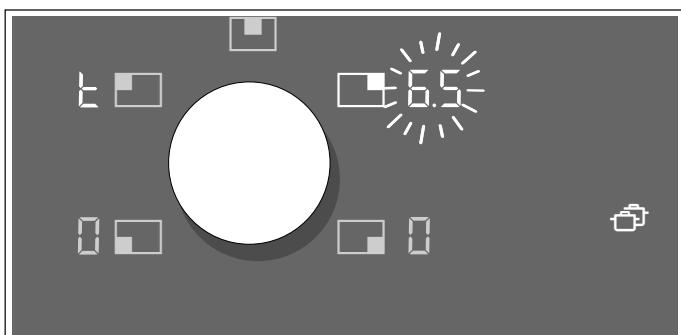


**Avvertenza:** Ulteriori informazioni relative al corretto posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Funzione flex"

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



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



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

**Avvertenze**

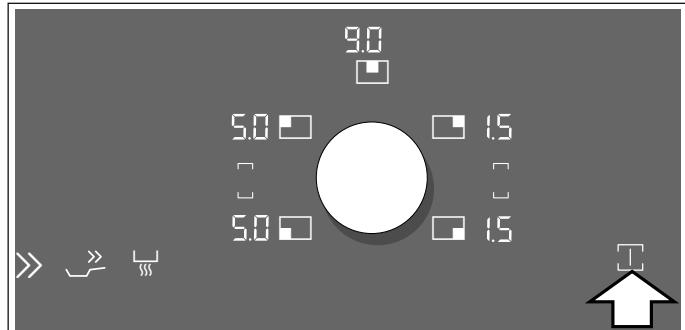
- Spostare la stoviglia su un'area di cottura che non è accesa, non è stata ancora preimpostata e sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.
- Se in caso di spostamento di una stoviglia sull'area di cottura flessibile è attivata la funzione flex, le impostazioni vengono automaticamente acquisite.
- Le funzioni booster possono essere commutate soltanto da sinistra verso destra o viceversa, se non è attiva alcuna area di cottura.
- Se viene collocata una nuova stoviglia su un'altra area di cottura, prima che le impostazioni siano state confermate, questa funzione è pronta per l'uso per entrambe le stoviglie. Confermare l'area di cottura desiderata.
- Se si desidera spostare più di una stoviglia, la funzione può essere utilizzata solo per la stoviglia commutata per ultima.
- Se si colloca nuovamente la stoviglia sulla stessa posizione, le impostazioni vengono mantenute.

**Funzione cottura professionale**

Con la funzione cuoco esperto vengono segnalati livelli di cottura preimpostati per ciascuna zona di cottura. Per mantenere il valore suggerito collocare una stoviglia adatta entro 9,5 minuti.

**Attivazione**

- 1 Attivare il piano cottura.
  - 2 Toccare il simbolo .
- Nei display delle aree di cottura si accendono i livelli di potenza preimpostati.



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

**Avvertenze**

- Nella modalità cottura professionale è possibile impostare anche la funzione scaldavivande.
- Se viene collocata una stoviglia non idonea (ad es. una stoviglia in alluminio), il display continua a lampeggiare finché la stoviglia non viene rimossa. Per verificare se le stoviglie sono adatte per l'induzione, consultare il capitolo → "Test per stoviglie"

## Disattivazione

**Terminare immediatamente la funzione:** Toccare il simbolo . Tutte le zone di cottura si impostano sul livello di cottura 0. Il simbolo si illumina in bianco.

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

Se non viene toccato il simbolo la funzione cuoco esperto si spegne automaticamente dopo 90 secondi. Il simbolo si illumina in bianco e le zone di cottura senza stoviglie si impostano sul livello di cottura 0. Le zone di cottura attive mantengono il livello di cottura impostato.

## Modifica delle impostazioni

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

## Funzioni del timer

Il piano di cottura dispone di tre funzioni timer:

- Timer
- Contaminuti
- Funzione cronometro

### Timer

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

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

#### Regolazione:

- 1 Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
- 2 Toccare il simbolo . L'indicatore della zona di cottura si accende. Sull'indicatore del timer si accende .



- 3 Servendosi del selettori Tipp selezionare il tempo di cottura desiderato.



Il tempo di cottura inizia a scorrere.

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

## Sistema di cottura a sensori per padelle/sensore di cottura

Se si imposta una durata per un'area di cottura con sistema di cottura a sensori o un sensore di cottura attivato, la durata inizia a scorrere subito e non al raggiungimento del livello di temperatura selezionato.

## Modifica o cancellazione del tempo impostato

Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo .

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

## Trascorso il tempo impostato

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

## Avvertenze

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

## Il contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti

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

### La funzione viene così impostata.

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

Il tempo di cottura inizia a scorrere.

## Modifica o cancellazione del tempo impostato

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

## Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico per tre minuti. Sull'indicatore del contaminuti lampeggia . Toccare nuovamente il simbolo , i display si spengono e il segnale acustico si interrompe.

## Contaminuti Plus

Se si tocca il simbolo  per alcuni secondi, prima di avere spento il segnale acustico viene attivato il cronometro.

Sul display per il cronometro compare il tempo trascorso dalla fine del tempo impostato sul contaminuti. Sull'indicatore del contaminuti lampeggia il tempo precedentemente impostato.

Tenere premuto il simbolo  per alcuni secondi. Il cronometro viene fermato e i display si spengono.

La funzione è stata disattivata.

## Funzione cronometro

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

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

## Attivazione

Toccare il simbolo . Sull'indicatore del cronometro compare .

Il tempo inizia a scorrere.

## Disattivazione

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

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

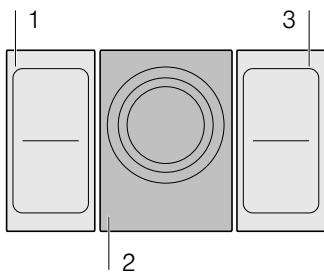
Se si tocca a lungo il simbolo  gli indicatori si spengono.

La funzione è disattivata.

## Funzione booster per pentole

Con questa funzione elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente che con il livello di potenza 9. La funzione booster per pentole aumenta in breve tempo la potenza massima della zona di cottura selezionata.

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



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

### Attivazione

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

La funzione è attivata.

### Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo  $\gg$ , mettere in funzione il selettori Tipp oppure selezionare un'altra funzione.  
L'indicatore  $P$  si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura 9.

La funzione è disattivata.

### Avvertenze

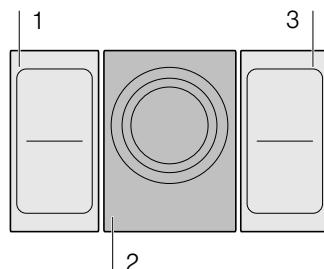
- A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.
- Se prima dell'attivazione della funzione era attivo un livello di cottura, questo verrà automaticamente riattivato dopo la disattivazione della funzione.

## Funzione Booster per padelle

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

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

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



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

### Consigli sull'utilizzo

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

## Attivazione

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

## Disattivazione

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

La funzione è disattivata.

### Avvertenze

- Dopo circa 30 secondi questa funzione si spegne automaticamente.
- Se prima dell'attivazione della funzione era attivo un livello di potenza, questo verrà automaticamente riattivato dopo la disattivazione della funzione.

## Funzione scaldavivande

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

## Attivazione

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

La funzione è attivata.

## Disattivazione

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

La funzione è disattivata.

## Funzioni di cottura assistita

Le funzioni di cottura assistita garantiscono una cottura semplice e risultati di cottura impeccabili. I livelli di temperatura consigliati sono adatti ad ogni tipo di cucina.

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

I sensori misurano di continuo la temperatura della stoviglia. In questo modo la potenza della cottura può essere regolata in modo tale che la temperatura giusta venga mantenuta.

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

Questa funzione è disponibile per tutte le aree di cottura.

Se è presente un sensore di cottura senza cavo, le funzioni di cottura sono disponibili per tutte le aree di cottura.

Questo capitolo contiene informazioni circa:

- Tipi di funzionamento con cottura assistita
- Stoviglie adatte
- Sensori e accessori speciali
- Funzioni e livelli di cottura
- Pietanze consigliate

### Tipi di funzionamento con cottura assistita

Con le funzioni di cottura assistita, selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.

La tabella indica le diverse impostazioni della funzione disponibili per l'assistente di cottura:

Processo di cottura	Livelli di temperatura	Stoviglie	Disponibilità	Attivare
<b>Sistema di cottura a sensori per padelle</b>				
Cottura con poco olio	1, 2, 3, 4, 5		Tutte le aree di cottura	
<b>Sensore di cottura</b>				
Tenere in caldo, riscaldare	70 °C		Tutte le aree di cottura	
Cuocere nel latte	85 °C		Tutte le aree di cottura	
Cuocere in acqua	90 °C		Tutte le aree di cottura	
Cottura	100 °C		Tutte le aree di cottura	
Cottura in pentola a pressione	115 °C		Tutte le aree di cottura	
Frittura a basse temperature	160 °C		Tutte le aree di cottura	
Frittura a medie temperature	170 °C		Tutte le aree di cottura	
Frittura ad alte temperature	180 °C		Tutte le aree di cottura	

\*Preriscaldamento con coperchio e frittura senza coperchio.

Se il piano cottura non dispone del sensore di cottura senza cavo, è possibile acquistarlo in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale.

## Stoviglie adatte

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

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

Per il sistema di cottura a sensori esistono padelle e accessori ottimizzati. Sia le padelle che gli accessori possono essere acquistati in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente:

- **GP900001** Padella con diametro di 15 cm.
- **GP900002** Padella con diametro di 18 cm.
- **GP900003** Padella con diametro di 21 cm.
- **GP900004** Padella con diametro di 28 cm.  
Suggerita solo per l'area di cottura singola di 28 cm di diametro.
- **CA051300** Teppan Yaki. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.
- **CA052300** Piastra grill. Consigliata soltanto per l'area di cottura flessibile.

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

### Avvertenze

- Il sistema di cottura a sensori per padelle è ottimizzato in maniera specifica per questo tipo e questa misura delle padelle ed è l'ideale per utilizzare gli accessori per Teppan Yaki o per grill nell'area di cottura flessibile.
- Se le padelle hanno un'altra dimensione o non sono collocate correttamente, se possibile il sistema di cottura a sensori della zona flex non viene attivato. Consultare il capitolo → "Funzione flex".
- Altre tipologie di padelle potrebbero surriscaldarsi e la temperatura potrebbe posizionarsi al di sotto o al di sopra del livello di temperatura selezionato. Iniziare provando il livello di temperatura più basso e modificarlo in base alle necessità.

Per il sensore di cottura è adatta qualsiasi stoviglia che può essere utilizzata per la cottura a induzione. Le informazioni relative alle stoviglie adatte per la cottura a induzione sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione".

Nella tabella della cottura assistita viene indicata la stoviglia adatta per ciascuna funzione.

## Sensori e accessori speciali

I sensori misurano di continuo la temperatura della stoviglia. In questo modo la potenza di cottura viene regolata con estrema precisione, mantenendo la giusta temperatura e garantendo risultati di cottura perfetti.

L'apparecchio dispone di due diversi sistemi per la misurazione della temperatura per assicurare i migliori risultati:

- Sensori temperatura che si trovano all'interno del piano cottura e che controllano la temperatura del fondo della stoviglia. Adatti per il sistema di cottura a sensori per padelle.
- Sensore di cottura senza cavo che inoltra al pannello di comando le informazioni relative alla temperatura della stoviglia. Adatto alle funzioni di cottura.

Il sensore di cottura è indispensabile per l'utilizzo delle funzioni di cottura.

Se il piano di cottura non dispone di un sensore di cottura senza cavo, è possibile acquistarlo in seguito presso rivenditori specializzati, presso il nostro servizio di assistenza clienti o sul nostro sito web ufficiale indicando il codice di riferimento **CA060300**.

Le informazioni relative al sensore temperatura senza cavo sono contenute nella sezione → "Sensore temperatura senza cavo".

## Funzioni e livelli di cottura

### Sistema di cottura a sensori per padelle

Se si desidera cuocere una pietanza, con questa funzione, viene mantenuta la temperatura adatta della padella.

Questa funzione è disponibile per tutte le aree di cottura.

### Vantaggi durante la cottura

- L'area di cottura riscalda solo quando ciò è necessario per il mantenimento della temperatura. Così è possibile risparmiare energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- Il sistema di cottura a sensori indica se la padella vuota ha raggiunto la temperatura ottimale per aggiungere l'olio e per l'aggiunta finale delle pietanze.

### Avvertenze

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. Utilizzare un coperchio paraspruzzi, per evitare che l'olio schizzi.
- Utilizzare un tipo di olio o grasso adatto. Se si utilizza burro, margarina, olio di oliva spremuto a freddo o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.

## it Funzioni di cottura assistita

- Sorvegliare sempre il grasso o l'olio quando vengono riscaldati.
- Se l'area di cottura ha una temperatura maggiore rispetto alla stoviglia o viceversa, il sensore di cottura non è stato correttamente attivato.

### Livelli di temperatura

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

#### Impostazione

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

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



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



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

- Per la cottura con una grande quantità di olio, utilizzare sempre la funzione sensore di cottura: friggere in una pentola con una grande quantità di olio, impostare la temperatura su 160 - 180 °C.

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

#### Disattivazione del sistema di cottura a sensori per padelle

Selezionare l'area di cottura e toccare il simbolo , oppure impostare il livello di temperatura con il selettore Tipp. Viene emesso un segnale acustico e il simbolo si spegne. La funzione è stata disattivata.

#### Sensore di cottura

Con queste funzioni è possibile riscaldare, cuocere, bollire, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola in olio profondo a temperatura controllata.

Queste funzioni sono a disposizione per tutte le zone cottura.

#### Vantaggi

- L'area di cottura riscalda soltanto per mantenere la temperatura. Ciò permette di risparmiare energia. Olio e grasso non si surriscaldano.
- La temperatura viene controllata costantemente. In questo modo si impedisce che la pietanza fuoriesca e non è necessario modificare il livello della temperatura.
- Le funzioni del sensore di cottura indicano se l'acqua o l'olio hanno raggiunto la temperatura ottimale, per versare le pietanze (vedere le eccezioni nella tabella per le pietanze, che devono già essere aggiunte all'inizio).

#### Avvertenze

- Utilizzare pentole e padelle piatte e fondo spesso. Non utilizzare pentole e padelle 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.
- Se si utilizza poco olio per cucinare, utilizzare sempre il sistema di cottura a sensori per padelle.

- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di cottura senza cavo indichi la superficie esterna laterale del piano cottura.
- Non rimuovere dalla pentola il sensore di cottura senza cavo durante il processo di cottura.

## Range e livelli di temperatura

Sensore di cottura	Intervallo di temperatura	Adatta a
Riscaldare/mantenere in caldo	60-70 °C	per es. minestre, punch
Cottura lenta	80-90 °C	per es. riso, latte
Cottura	90-100 °C	per es. farinacei, verdure
Cuocere nella pentola a pressione	110-120 °C	per es. pollo, pasticcio.
Frittura in pentola in olio abbondante	170-180 °C	ad es. ciambelline, gnocchi

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

- Mantenere in caldo/Scaldare: prodotti surgelati in porzioni, per es. spinaci. Inserire il prodotto surgelato nella stoviglia. Aggiungere la quantità d'acqua indicata dal produttore. Mettere il coperchio e impostare la temperatura a 70 °C. Girare di tanto in tanto.
- Cottura lenta: questa funzione di addice per la cottura delle pietanze a temperature basse e per addensare salse e minestrini. Impostare la temperatura a 90 °C.
- Cottura: questa funzione permette di far bollire l'acqua con il coperchio senza che fuoriesca. Il controllo della temperatura garantisce una cottura efficace. Regolare la temperatura a 100 °C.
- Cuocere nella pentola a pressione: seguire i consigli del produttore. Dopo il segnale acustico proseguire la cottura per il tempo consigliato. Impostare la temperatura a 115 °C.
- Friggere in olio abbondante: scaldare l'olio a coperchio chiuso. Rimuovere il coperchio dopo il segnale acustico e aggiungere la pietanza, salvo diverse indicazioni riportate nella tabella "Pietanze consigliate". Impostare la temperatura a 170 °C.

### Avvertenze

- Cucinare sempre utilizzando il coperchio, tranne quando si utilizza la funzione "Friggere in pentola con una grande quantità di olio" e utilizzare 170 °C.
- Se non viene emesso alcun segnale acustico assicurarsi che sulla pentola vi sia un coperchio. Per un funzionamento ottimale del sensore di cottura, si consiglia di utilizzare sempre un coperchio, tranne quando si utilizza la funzione "Friggere in pentola con una grande quantità di olio".
- Non allontanarsi mai 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.

- Dopo la cottura, rimuovere il sensore di cottura senza cavo dalla pentola. Prestare attenzione poiché il sensore di cottura può essere bollente.

### 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. A tal proposito:

- Per selezionare l'impostazione di base **5**, vedere il capitolo → *"Impostazioni di base"*.
- In linea generale l'impostazione di base è regolata sul 3. Se il punto in cui ci si trova è compreso tra 200 e 400 m slm non è necessario impostare il punto di ebollizione, diversamente selezionare l'impostazione all'interno della seguente tabella corrispondente alla relativa altezza:

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

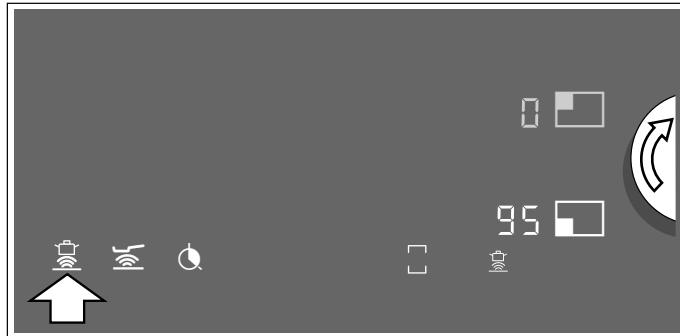
\* Impostazione di base

**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.

**Programmazione**

Il piano di cottura deve essere attivato.

- 1 Per fissare il sensore di temperatura alla pentola, vedere il capitolo → "Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo"
- 2 Collocare una pentola con liquido sufficiente sulla zona cottura desiderata e chiudere sempre con un coperchio.
- 3 Selezionare la zona di cottura desiderata con il selettore Tipp. Sull'indicatore del livello di cottura compare .
- 4 Premere sul simbolo  sul pannello di comando. Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore della zona di cottura si illumina il simbolo .
- 5 Premere il simbolo  sul sensore di cottura senza cavo. Non appena il sensore di cottura è stato riconosciuto, la temperatura di 95° C suggerita sull'indicatore della zona di cottura inizia a lampeggiare.



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



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

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

È possibile richiamare le funzioni del sensore di cottura con il sensore di cottura senza cavo. A tal proposito:

- Collegare la stoviglia e premere il simbolo  sul sensore temperatura senza cavo.
- Servendosi del selettore Tipp, selezionare l'area di cottura.

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

**Spegnere la funzione sensore di cottura**

È possibile disattivare la funzione in vari modi:

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

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

## Pietanze consigliate

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

Funzioni di cottura assistita:

	Sistema di cottura a sensori per padelle
	Sensore di cottura

Carne	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura arrosto con poco olio</b>			
Fettina, semplice <sup>1</sup>		4	6 - 10
Fettina, impanata <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filetto <sup>2</sup>		4	6 - 10
Costoletta <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Cotoletta alla milanese <sup>1</sup>		4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Carne tagliata a listarelle <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Pancetta <sup>1</sup>		2	5 - 8
Carne tritata <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (spessore 1,5 cm) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Polpette (spessore 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Polpette ripiene <sup>1</sup>		3	10 - 20
Würstel lessi <sup>1</sup>		3	8 - 20
Salsicce crude <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Cottura lenta</b>			
Salsicce <sup>4</sup>		90 °C	10 - 20
<b>Cottura</b>			
Polpette di carne <sup>4</sup>		100 °C	20 - 30
Pollo per bollito <sup>4</sup>		100 °C	60 - 90
Bollito <sup>4</sup>		100 °C	60 - 90
<b>Cottura in pentola a pressione</b>			
Pollo per bollito <sup>5</sup>		115 °C	15 - 25
Bollito <sup>5</sup>		115 °C	15 - 25

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>3</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>4</sup> Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>5</sup> Aggiungere la pietanza all'inizio.

<sup>6</sup> Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Carne	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Frittura in olio abbondante</b>			
Friggere porzioni di pollo <sup>6</sup>		170 °C	10 - 15
Friggere polpette di carne <sup>6</sup>		170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.<sup>2</sup> Aggiungere l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>3</sup> Mescolare regolarmente.<sup>4</sup> Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>5</sup> Aggiungere la pietanza all'inizio.<sup>6</sup> Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Pesce	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura arrosto con poco olio</b>			
Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>		4	10 - 20
Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>		3	10 - 20
Granchi <sup>1</sup>		4	4 - 8
Gamberi <sup>1</sup>		4	4 - 8
Pesce intero cotto al forno <sup>1</sup>		3	10 - 20

**Cottura lenta**

Pesce stufato <sup>2</sup>		90 °C	15 - 20
----------------------------	--	-------	---------

**Frittura in olio abbondante**

Friggere il pesce nella pastella di birra <sup>3</sup>		170 °C	10 - 15
Friggere il pesce impanato <sup>3</sup>		170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.<sup>2</sup> Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>3</sup> Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Piatti a base di uova	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura arrosto con poco olio</b>			
Uovo al tegamino con burro <sup>1</sup>		2	2 - 6
Uova al tegamino <sup>2</sup>		4	2 - 6
Uovo strapazzato <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omelette <sup>4</sup>		2	3 - 6
Crêpes <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Toast alla francese <sup>4</sup>		3	4 - 8
Frittata dolce stracciata <sup>4</sup>		3	10 - 15

**Cottura**

Uova sode <sup>5</sup>		100 °C	5 - 10
------------------------	--	--------	--------

<sup>1</sup> Aggiungere il burro e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>2</sup> Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>3</sup> Mescolare regolarmente.<sup>4</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.<sup>5</sup> Aggiungere la pietanza all'inizio.

Verdure e legumi	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura arrosto con poco olio</b>			
Aglio <sup>1</sup>		2	2 - 10
Cipolle stufate <sup>1</sup>		2	2 - 10
Anelli di cipolla <sup>1</sup>		3	5 - 10
Zucchine <sup>2</sup>		3	4 - 12
Melanzane <sup>2</sup>		3	4 - 12
Peperoni <sup>1</sup>		3	4 - 15
Cuocere gli asparagi verdi <sup>2</sup>		3	4 - 15
Funghi <sup>1</sup>		4	10 - 15
Stufare le verdure nell'olio <sup>1</sup>		1	10 - 20
Verdure glassate <sup>1</sup>		3	6 - 10
<b>Cottura</b>			
Broccoli <sup>3</sup>		100 °C	10 - 20
Cavolfiore <sup>3</sup>		100 °C	10 - 20
Cavolini di Bruxelles <sup>3</sup>		100 °C	30 - 40
Fagiolini <sup>3</sup>		100 °C	15 - 30
Ceci <sup>4</sup>		100 °C	60 - 90
Piselli <sup>3</sup>		100 °C	15 - 20
Lenticchie <sup>4</sup>		100 °C	45 - 60
<b>Cottura in pentola a pressione</b>			
Verdure nella pentola a pressione <sup>4</sup>		115 °C	3 - 6
Ceci nella pentola a pressione <sup>4</sup>		115 °C	25 - 35
Fagioli bianchi nella pentola a pressione <sup>4</sup>		115 °C	25 - 35
Lenticchie nella pentola a pressione <sup>4</sup>		115 °C	10 - 20
<b>Frittura in olio abbondante</b>			
Friggere le verdure impanate <sup>5</sup>		170 °C	4 - 8
Friggere le verdure in pastella di birra <sup>5</sup>		170 °C	4 - 8
Friggere i funghi impanati <sup>5</sup>		170 °C	4 - 8
Friggere i funghi in pastella di birra <sup>5</sup>		170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>2</sup> Girare ripetutamente.

<sup>3</sup> Riscaldamento e cottura con coperchio. Inserire l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>4</sup> Aggiungere la pietanza all'inizio.

<sup>5</sup> Scaldate l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Patate	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura arrosto con poco olio</b>			
Patate arrosto da patate lesse <sup>1</sup>		5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Frittelle di patate <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero <sup>3</sup>		2	50 - 55
Patate glassate <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Cottura lenta</b>			
Cuocere gli gnocchi di patate <sup>4</sup>		85 °C	30 - 40
<b>Cottura</b>			
Cuocere le patate <sup>5</sup>		100 °C	30 - 45
<b>Cottura in pentola a pressione</b>			
Patate nella pentola a pressione <sup>5</sup>		115 °C	10 - 20

<sup>1</sup> Mescolare regolarmente.<sup>2</sup> Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.<sup>3</sup> Inserire l'olio e l'alimento nella padella dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>4</sup> Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>5</sup> Aggiungere la pietanza all'inizio.

Pasta e cereali	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura lenta</b>			
Riso <sup>1</sup>		90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		85 °C	3 - 8
Semolino <sup>2</sup>		85 °C	5 - 10
<b>Cottura</b>			
Farinacei <sup>2</sup>		100 °C	7 - 10
Ravioli <sup>2</sup>		100 °C	6 - 15
<b>Cottura in pentola a pressione</b>			
Riso nella pentola a pressione <sup>3</sup>		115 °C	5 - 8

<sup>1</sup> Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>2</sup> Mescolare regolarmente.<sup>3</sup> Aggiungere la pietanza all'inizio.

Zuppe	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura lenta</b>			
Vellutate istantanee <sup>1</sup>		90 °C	10 - 15
<b>Cottura</b>			
Brodi fatti in casa <sup>2</sup>		100 °C	60 - 90
Minestre istantanee <sup>1</sup>		100 °C	5 - 10
<b>Cottura in pentola a pressione</b>			
Brodo fatto in casa nella pentola a pressione <sup>2</sup>		115 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Mescolare regolarmente.<sup>2</sup> Aggiungere la pietanza all'inizio.

Salse e sughi	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura arrosto con poco olio</b>			
Salsa di pomodoro con verdure <sup>1</sup>		1	25 - 35
Besciamella <sup>1</sup>		1	10 - 20
Salsa al formaggio <sup>1</sup>		1	10 - 20
Ridurre la salsa <sup>1</sup>		1	25 - 35
Salse dolci <sup>1</sup>		1	15 - 25

<sup>1</sup> Mescolare regolarmente.

Dessert	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura lenta</b>			
Riso al latte <sup>1</sup>		85 °C	40 - 50
Zuppa d'avena <sup>1</sup>		85 °C	10 - 15
Budino al cioccolato <sup>1</sup>		85 °C	3 - 5
<b>Cottura</b>			
Composta <sup>2</sup>		100 °C	15 - 25
<b>Frittura in olio abbondante</b>			
Friggere i krapfen <sup>3</sup>		160 °C	5 - 10
Friggere le ciambelle <sup>3</sup>		160 °C	5 - 10
Friggere i Buñuelos (palline al formaggio) <sup>3</sup>		160 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>2</sup> Aggiungere la pietanza all'inizio.

<sup>3</sup> Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Prodotti surgelati	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura arrosto con poco olio</b>			
Fettina <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Petto di pollo <sup>1</sup>		4	10 - 30
Nugget di pollo <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>		3	10 - 20
Filetto di pesce, impanato <sup>1</sup>		3	10 - 20
Bastoncini di pesce <sup>1</sup>		4	8 - 12
Cuocere le patate fritte <sup>2</sup>		5	4 - 6
Piatti saltati in padella <sup>2</sup>		3	6 - 10
Involtini primavera <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.

<sup>2</sup> Mescolare regolarmente.

<sup>3</sup> Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

<sup>4</sup> Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Prodotti surgelati	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Tenere in caldo, riscaldare</b>			
Verdure in salsa alla panna <sup>2</sup>		70 °C	15 - 20
<b>Cottura</b>			
Fagiolini, surgelati <sup>3</sup>		100 °C	15 - 30
<b>Frittura in olio abbondante</b>			
Friggere le patatine fritte <sup>4</sup>		180 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.<sup>2</sup> Mescolare regolarmente.<sup>3</sup> Riscaldamento e cottura con coperchio. Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>4</sup> Scaldare l'olio con coperchio chiuso. Cuocere una alla volta, senza coperchio.

Altro	Funzioni di cottura assistita	Livello di temperatura	Tempo di cottura totale a partire dal segnale acustico (min.)
<b>Cottura arrosto con poco olio</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Crostini <sup>2</sup>		3	6 - 10
Piatti pronti di alimenti asciutti <sup>3</sup>		1	5 - 10
Tostare le mandorle <sup>4</sup>		4	3 - 15
Tostare le noci <sup>4</sup>		4	3 - 15
Tostare i pinoli <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Tenere in caldo, riscaldare</b>			
Riscaldare il gulasch <sup>5</sup>		70 °C	10 - 20
Riscaldare il vin brûlé <sup>5</sup>		70 °C	5 - 15
<b>Cottura lenta</b>			
Riscaldare il latte <sup>5</sup>		85 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Girare ripetutamente.<sup>2</sup> Mescolare regolarmente.<sup>3</sup> Aggiungere l'acqua dopo l'emissione del segnale acustico. Aggiungere l'alimento, non appena l'acqua bolle.<sup>4</sup> Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.<sup>5</sup> Aggiungere la pietanza all'inizio.

## Teppan Yaki e Grill per la Flex Zone

Gli accessori per Teppan Yaki e per grill sono l'ideale per l'area di cottura flessibile e la stoviglia è ottimale per utilizzare il sistema di cottura a sensori.

### Grill

Il Grill si adatta alla Flex Zone. È possibile preparare piccole e grandi quantità di carne, pesce, verdure fresche e pane con davvero poco olio in modo salutare e semplice. La forma rigata fa in modo che la pietanza assorba meno grasso. Il facile utilizzo permette di grigliare le pietanze che, dall'aspetto e dal gusto, sembreranno preparate sulla griglia tradizionale. Per agevolare la trasmissione di calore, mettere un po' di olio sulla griglia o sulla superficie dell'alimento.

### Teppan Yaki

Il Teppan Yaki permette di preparare carne, pesce, frutti di mare, verdure, dolci e pane con pochissimo olio, in modo semplice e salutare. Il Teppan Yaki si adatta perfettamente alla Flex Zone. Grazie al contatto diretto con la piastra e alla trasmissione di calore uniforme, consistenza, colore e succosità dell'alimento si conservano durante la rosolatura e la doratura.

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.

**Avvertenza:** Impostare Flex Zone come unica area di cottura per attivare la funzione correttamente.

	Stoviglie	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
<b>Carne</b>			
Fettina, semplice <sup>1</sup>	/	4	6 - 10
Filetto <sup>1</sup>	/	4	6 - 10
Costoletta <sup>1</sup>	/	3	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) <sup>1</sup>	/	5	6 - 8
Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) <sup>1</sup>	/	5	8 - 12
Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) <sup>1</sup>	/	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) <sup>1</sup>	/	3	10 - 20
Pancetta <sup>1</sup>	/	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	/	3	6 - 15
Würstel lessi <sup>1</sup>	/	4	8 - 20
Salsicce crude <sup>1</sup>	/	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Carne tritata <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Pesce e frutti di mare</b>			
Filetto di pesce, al naturale <sup>1</sup>	/	4	10 - 20
Granchi <sup>1</sup>	/	4	4 - 8
Gamberi <sup>1</sup>	/	4	4 - 8
Cucinare il pesce intero <sup>1</sup>	/	3	15 - 30

<sup>1</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

<sup>3</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>4</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>5</sup> Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>6</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

	Stoviglie	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
<b>Verdura</b>			
Zucchine <sup>1</sup>	/	3	4 - 12
Melanzane <sup>1</sup>	/	3	4 - 12
Peperoni <sup>1</sup>	/	3	4 - 15
Cuocere gli asparagi verdi <sup>1</sup>	/	3	4 - 15
Funghi <sup>2</sup>	/	4	10 - 15
Aglio <sup>2</sup>		2	2 - 10
Stufare le cipolle <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glassare le verdure <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Patate</b>			
Patate arrosto da patate lesse <sup>2</sup>		5	6 - 12
Frittelle di patate <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Patate glassate <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Piatti a base di uova</b>			
Uovo al tegamino con burro <sup>3</sup>		2	2 - 6
Uovo al tegamino con olio <sup>1</sup>		4	2 - 6
Uovo strapazzato <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelette <sup>4</sup>		2	3 - 6
Crêpe <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Toast alla francese <sup>4</sup>		3	4 - 8
Frittata dolce stracciata <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Altro</b>			
Tostatura <sup>5</sup>	/	4	4 - 6
Crostini <sup>2</sup>		3	6 - 10
Tostare le mandorle <sup>6</sup>		4	3 - 15
Tostare le noci <sup>6</sup>		4	3 - 15
Tostare i pinoli <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>2</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

<sup>3</sup> Aggiungere il burro e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>4</sup> Aggiungere l'olio (ove necessario) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

<sup>5</sup> Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

<sup>6</sup> Aggiungere l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico.

## Sensore temperatura senza cavo

Prima di utilizzare per la prima volta le funzioni del sensore di cottura, collegare il sensore temperatura senza cavo al pannello di comando.

## Preparazione e cura del sensore di temperatura senza cavo

Questo capitolo contiene le seguenti informazioni:

- Applicazione del patch di silicone
- Fissare il sensore di cottura senza cavi
- Pulizia
- Sostituzione della batteria

Il patch di silicone e il sensore di cottura 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

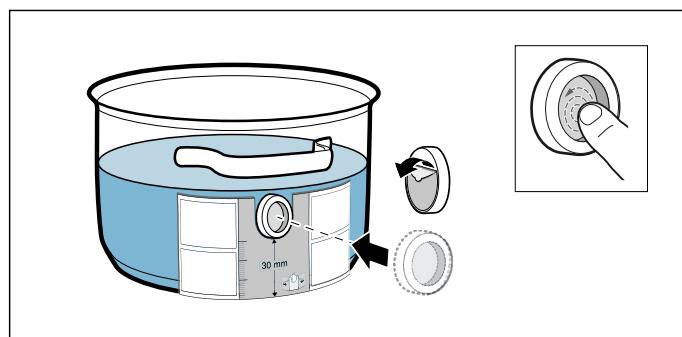
CA060300 Sensore di cottura e set da 5 patch di silicone

### 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 le funzioni 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.

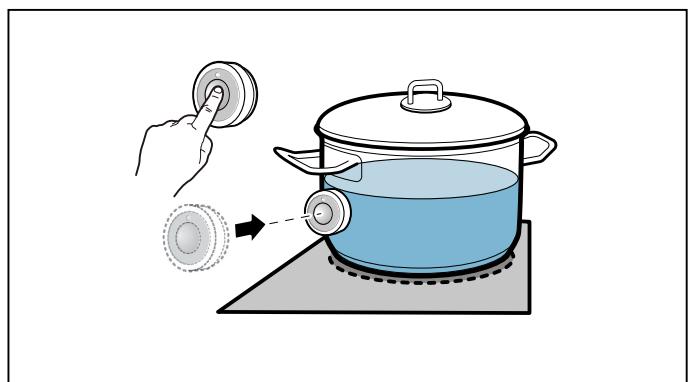
La colla per asciugarsi impiega circa 1 ora. Non utilizzare o pulire la pentola durante questo lasso di tempo.

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

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

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

- 1 Per selezionare l'impostazione di base  5, vedere il capitolo → "Impostazioni di base". Il simbolo  si accende in bianco.
- 2 Toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico e il simbolo  si accende in arancione. Gli indicatori delle zone di cottura si accendono in bianco e gli indicatori del sensore di cottura sulle zone di cottura lampeggiano. Entro i 30 secondi successivi, toccare brevemente il simbolo  sul sensore di cottura senza cavo.
- 3 **Riconoscimento avvenuto:** il sensore temperatura senza cavo verrà riconosciuto entro pochi secondi. Vengono emessi tre brevi bip e il simbolo  da arancione diventa bianco. Gli indicatori del sensore di cottura sulle aree di cottura si spengono.  
**Riconoscimento non riuscito:** vengono emessi cinque bip. Il simbolo  da arancione passa subito da arancione a bianco e l'indicatore del sensore di cottura sulle zone di cottura si spegne.
  - Una volta collegato correttamente il sensore di cottura senza cavo al pannello di comando, sono disponibili le funzioni di cottura.
  - Una connessione errata a seguito di anomalie del sensore di cottura senza cavo può essere causata dai seguenti motivi:
    - errore di comunicazione bluetooth.
    - Il simbolo  sul sensore di cottura non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione della zona di cottura.
    - La batteria del sensore di cottura senza cavo si è quasi esaurita.Resetta il sensore di cottura senza cavo ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.
  - In caso di una connessione errata in seguito a un errore di trasmissione eseguire nuovamente la procedura per la connessione.Se la connessione non riesce, informare il servizio di assistenza clienti.

### Resetta il sensore di temperatura senza cavo

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

## 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

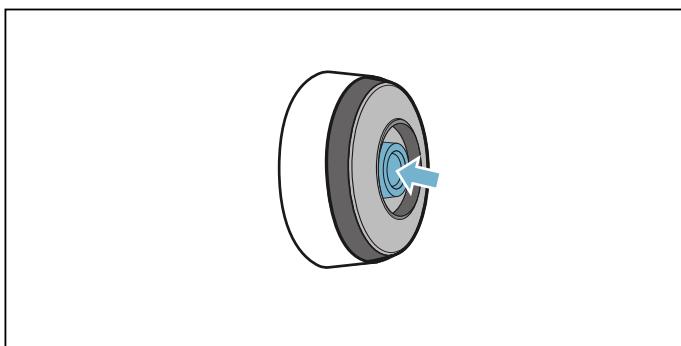
Prima di applicare il sensore di temperatura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

**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

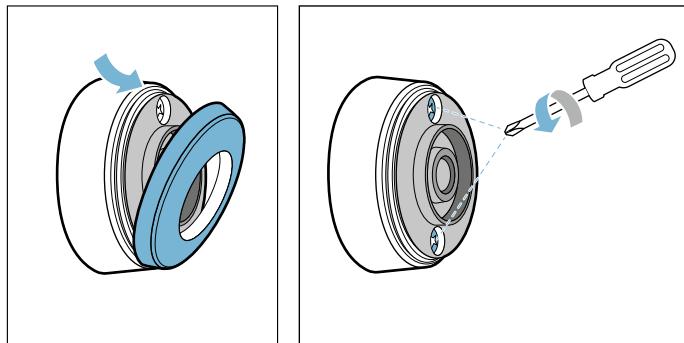
- Non utilizzare sistemi abrasivi quali spugne abrasivi, spazzole abrasive o creme detergenti.
- Non toccare la finestra del sensore con le dita. Potrebbe sporcarsi o graffiarsi.

## Sostituzione della batteria

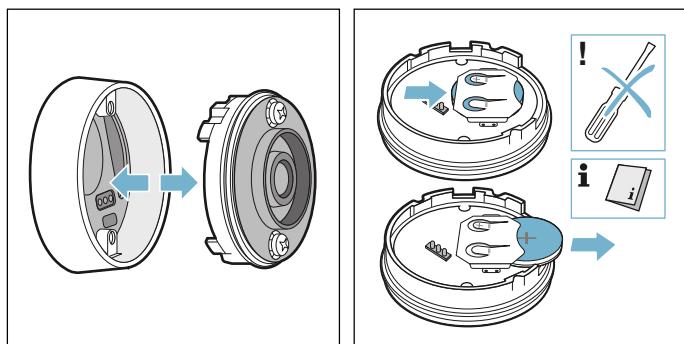
Se il sensore di temperatura non si accende quando si preme il simbolo significa che la batteria è scarica.

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.

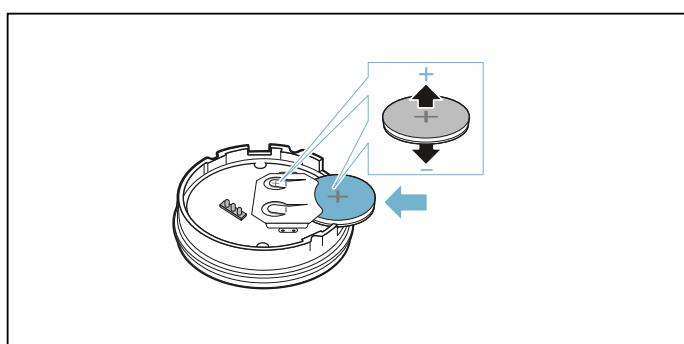


- 2 Aprire la copertura del sensore di temperatura. Estrarre la batteria dalla parte inferiore dell'alloggiamento e inserire una nuova batteria (prestare attenzione al corretto orientamento dei poli della batteria).

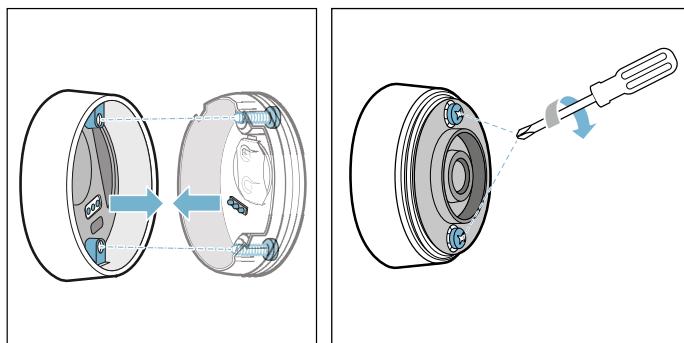


### Attenzione!

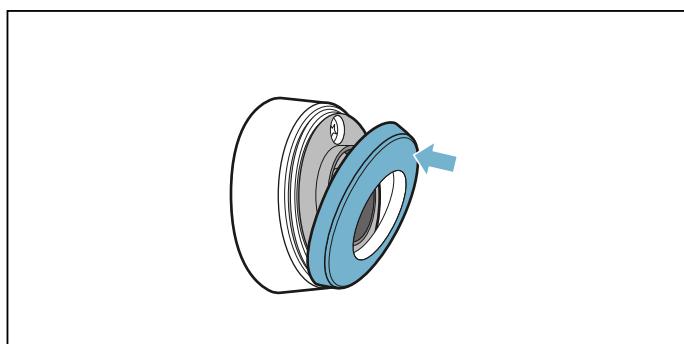
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere la batteria. Non toccare i i punti di contatto della batteria.



- 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](http://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.

## Sicurezza bambino

---

### Attivare e disattivare la sicurezza bambini

Il piano cottura deve essere disattivato.

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

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

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

### Protezione per pulizia del display

---

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

**Attivazione:** Rimuovere il selettore Tipp.

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

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

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

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

### Spegnimento di sicurezza automatico

---

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

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

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

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

## Impostazioni di base

Il dispositivo dispone di diverse impostazioni di base che possono essere adattate alle esigenze individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
	<b>Segnali acustici</b>
c 1	<p><b>ON</b> Tutti i segnali sono attivati.*</p> <p><b>OFF</b> La maggior parte dei segnali è disattivata.</p>
	<b>Tempo di selezione della zona di cottura</b>
c 2	<p><b>5</b> La zona di cottura rimane selezionata per 5 secondi.</p> <p><b>10</b> La zona di cottura rimane selezionata per 10 secondi.*</p> <p><b>15</b> La zona di cottura rimane selezionata per 15 secondi.</p> <p><b>OFF</b> Illimitato: la zona di cottura impostata per ultima rimane selezionata.</p>
	<b>Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano cottura</b>
c 3	<p><b>0</b> Disattivata. Potenza massima del piano cottura.**</p> <p><b>1</b> 1000 W di potenza minima.</p> <p><b>1.5</b> 1500 W</p> <p>...</p> <p><b>3</b> 3000 W consigliato per 13 Ampere.</p> <p><b>3.5</b> 3500 W consigliato per 16 Ampere.</p> <p><b>4</b> 4000 W</p> <p><b>4.5</b> 4500 W consigliato per 20 Ampere.</p> <p>...</p> <p><b>9 o 9.5</b> Potenza massima del piano cottura.**</p>
c 4	<p><b>Ripristinare le impostazioni di fabbrica</b></p> <p><b>OFF</b> Mantenere le impostazioni individuali.*</p> <p><b>ON</b> Ripristinare le impostazioni di fabbrica.</p>
c 5	<p><b>Sensore di cottura</b></p> <p>Collegare il sensore di cottura senza cavo al piano cottura.</p> <p>Impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare:</p> <p><b>1 - 2</b> Riduzione</p> <p><b>3</b> Impostazione di base</p> <p><b>4 - 9</b> Aumento</p>
c 6	<p><b>Funzione cottura professionale</b></p> <p>Selezionare una singola zona di cottura per preimpostare il livello di cottura per la funzione cottura professionale.</p>
c 7	<p><b>Stoviglie, verificare il risultato dell'operazione di cottura</b></p> <p><b>0</b> Non adatto</p> <p><b>1</b> Non ottimale</p> <p><b>2</b> Adatto</p>
c 9	<p><b>Home Connect</b></p> <p>→ "Impostazioni Home Connect" a pagina 44</p>

\* Impostazioni di fabbrica

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

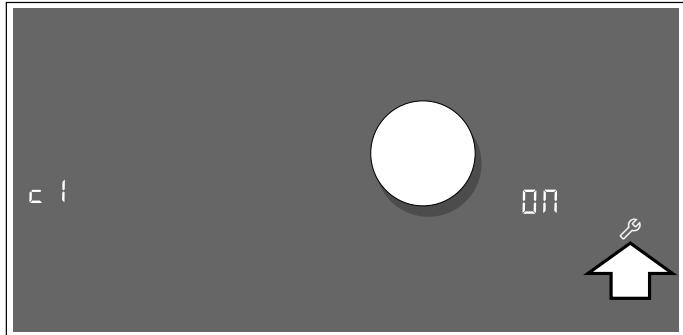
## In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:

Il piano di cottura deve essere disattivato.

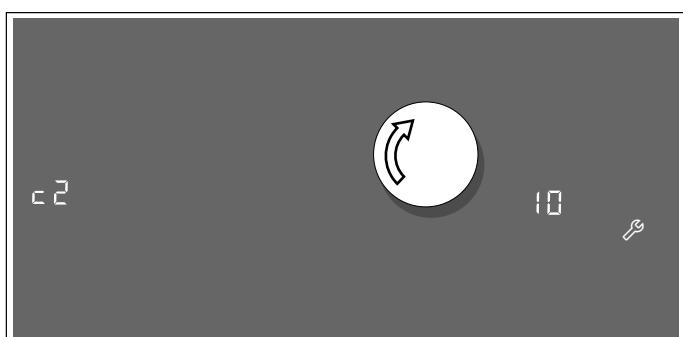
- 1 Attivare il piano di cottura.
  - 2 Durante i 10 secondi successivi premere sul simbolo .
- I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Girare il selettore Tipp, per poter visualizzare ogni singolo indicatore.

Informazioni sul prodotto	Display
Indice servizio clienti (KI)	01
Numero di fabbricazione	Fd
Numero di fabbricazione 1	95
Numero di fabbricazione 2	05

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



- 4 Toccare ripetutamente il simbolo  finché non compare la funzione desiderata.
- 5 Infine selezionare l'impostazione desiderata con il selettore Tipp.



- 6 Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

### Uscire dalle impostazioni base

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

## 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](http://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 6
- 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.

## Installazione

Per poter eseguire le impostazioni mediante Home Connect, l'app Home Connect deve essere collegata e installata sul vostro terminale mobile.

**Avvertenza:** L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

### 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.

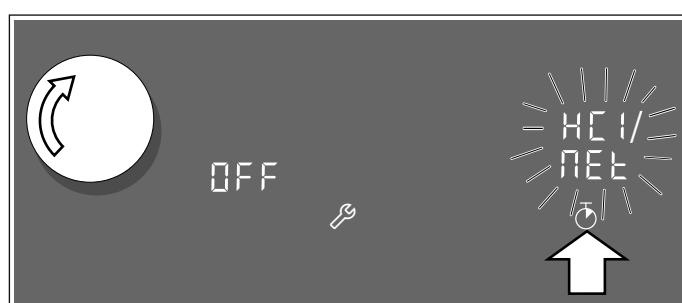
#### Registrazione automatica nella rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS. Le relative informazioni si trovano nel manuale di istruzioni del router. È necessario l'accesso al router.

Se ciò non fosse possibile, seguire quanto descritto al punto "Registrazione manuale nella rete domestica".

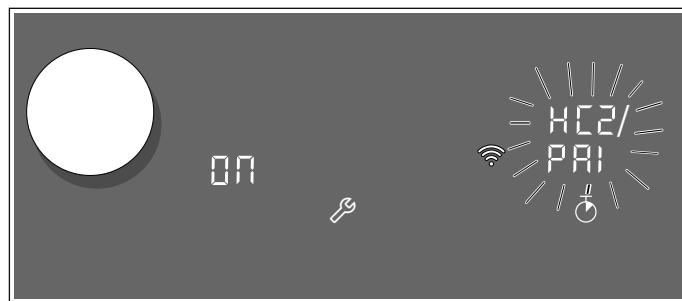
- 1 Aprire le impostazioni di base.
- 2 Toccare il simbolo finché non viene visualizzata l'impostazione HC.
- 3 Toccare il simbolo per aprire le installazioni Home Connect.

Nel campo di regolazione lampeggiano in modo alternato e . Sull'indicatore delle zone di cottura il valore si accende .



- 4 Servendosi del selettore Tipp, impostare il valore . Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano e il simbolo .
- 5 Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router. Il piano cottura è connesso alla rete, se sul pannello di comando il simbolo non lampeggia più ma resta acceso.

**Avvertenza:** Se non è possibile instaurare il collegamento, viene visualizzato il valore "collegamento manuale". Registrare l'apparecchio manualmente nella rete domestica oppure avviare di nuovo il collegamento automatico.



L'apparecchio prova automaticamente a connettersi all'app. Nel campo di regolazione lampeggiano in modo alternato e . Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia il valore .

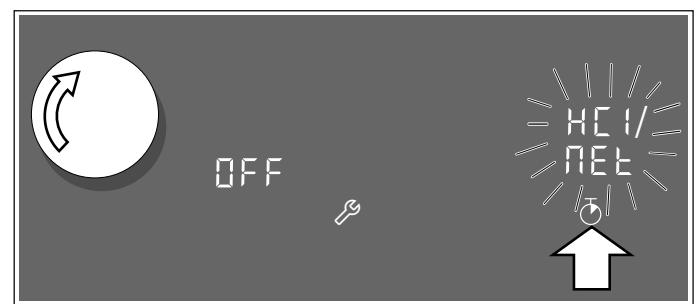
- 6** Avviare l'app sul dispositivo mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete.

La procedura di registrazione è terminata quando nell'indicatore delle zone di cottura il valore non lampeggia più e il valore si riaccende.

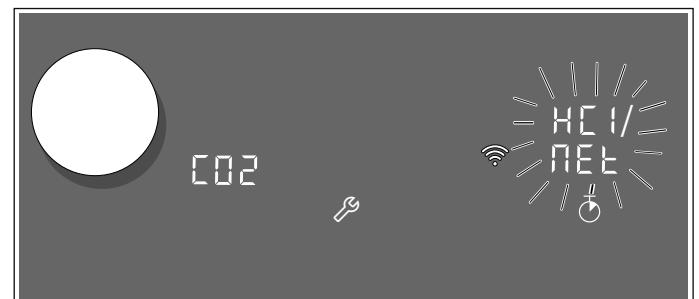
#### Registrazione manuale nella rete domestica

**Avvertenza:** Per la registrazione manuale nella rete domestica (WLAN) si ha bisogno del nome della rete domestica (SSID) e la password (key) della propria rete domestica.

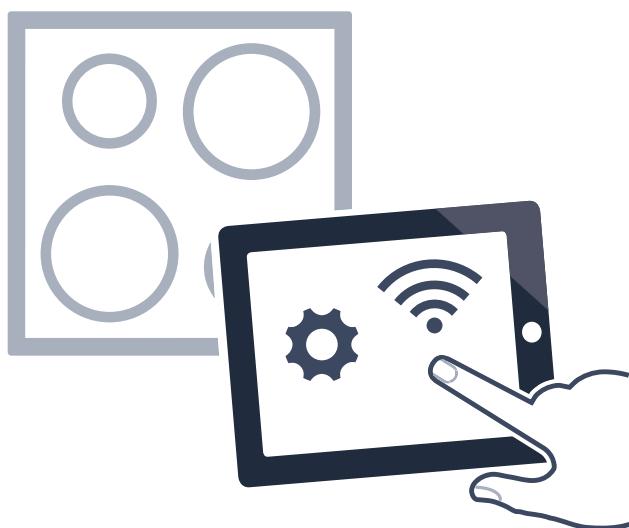
- 1 Aprire le impostazioni di base.
  - 2 Toccare il simbolo finché non viene visualizzata l'impostazione HC.
  - 3 Toccare il simbolo per aprire le installazioni Home Connect.
- Nel campo di regolazione lampeggiano in modo alternato e . Sull'indicatore delle zone di cottura si accende .



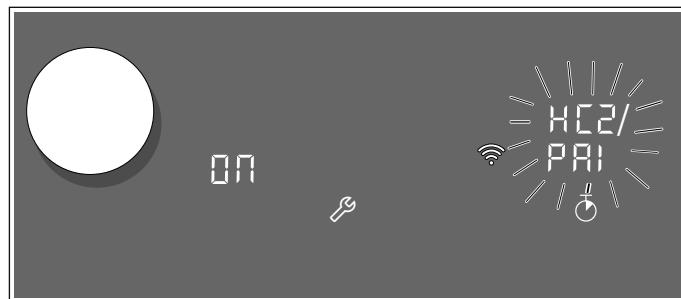
- 4 Servendosi del selettore Tipp, impostare il valore . Nell'indicatore delle zone di cottura lampeggiano e il simbolo .



- 5 Passare al menu delle impostazioni generali del terminale mobile e richiamare le impostazioni WLAN.



- 6 Registrare il dispositivo mobile nella rete del piano cottura con la SSID "HomeConnect" con la key "HomeConnect". Per stabilire la connessione possono essere necessari fino a 60 secondi.
- 7 Una volta stabilita la connessione, aprire l'app Home Connect.  
A questo punto l'app impiegherà alcuni secondi per cercare il piano cottura. Una volta trovato il piano cottura, se non è ancora stato fatto, inserire il nome della rete (SSID) e la password (Key) della propria rete domestica (WLAN) nei campi corrispondenti.
- 8 Premere infine su "Trasmettere all'elettrodomestico".
- 9 Il piano cottura è connesso alla rete domestica, se sul pannello di comando si accende il simbolo .



L'apparecchio prova automaticamente a connettersi all'app. Nel campo di regolazione lampeggiando in modo alternato ***HC2*** e ***PRI***. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia il valore ***ON***.

La procedura di registrazione è terminata quando nell'indicatore delle zone di cottura il valore ***ON*** non lampeggia più e il valore ***OFF*** si riaccende.

Infine è possibile collegare nuovamente il proprio terminale mobile con la rete domestica.

Seguire le istruzioni fornite dall'app.

## 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.

Display	Funzione
<b><i>HC1/WL</i></b>	<b>Registrazione nella rete domestica (WLAN)</b>
<b><i>OFF</i></b>	Non collegato/scollegare il collegamento alla rete.
<b><i>ON</i></b>	Collegamento automatico
<b><i>C02</i></b>	Collegamento manuale
<b><i>ON</i></b>	Collegato
<b><i>HC2/PRI</i></b>	<b>Collegamento all'app</b>
<b><i>OFF</i></b>	Non collegato/ Procedimento di iscrizione terminato
<b><i>ON</i></b>	Stabilire il collegamento
<b><i>HC3/CON</i></b>	<b>Connessione manuale alla rete domestica (WLAN)</b>
<b><i>OFF</i></b>	Modulo radio disattivato
<b><i>ON</i></b>	Modulo radio attivato
<b><i>HC4/FES</i></b>	<b>Impostazioni tramite l'app</b>
<b><i>OFF</i></b>	Disattivato
<b><i>ON</i></b>	Attivato*
<b><i>HC5/UPD</i></b>	<b>Aggiornamento del software</b>
<b><i>DEF</i></b>	Aggiornamento disponibile e pronto per l'installazione
<b><i>INS</i></b>	Avvio dell'installazione
<b><i>HC6/FEd</i></b>	<b>Accesso da remoto da parte del servizio di assistenza clienti</b>
<b><i>OFF</i></b>	Non consentito
<b><i>ON</i></b>	Consentito
<b><i>HC7/SER</i></b>	<b>Intensità del segnale WLAN</b>
<b><i>NN</i></b>	Non collegato alla rete domestica (WLAN)
<b><i>1</i></b>	Intensità del segnale 1 (debole)
<b><i>2</i></b>	Intensità del segnale 2 (media)
<b><i>3</i></b>	Intensità del segnale 3 (buona)
<b><i>HC8/SER</i></b>	<b>Collegamento al server Home Connect</b>
<b><i>NN</i></b>	Non collegato
<b><i>ON</i></b>	Collegato

\* Impostazione di base

## Avvertenze

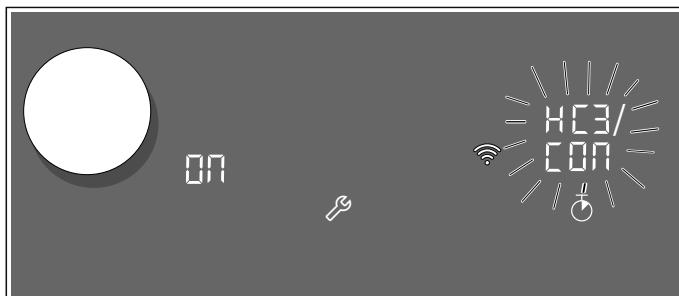
- L'impostazione ***HC2*** viene visualizzata soltanto quando l'apparecchio è collegato alla rete domestica.
- L'impostazione ***HC3*** viene visualizzata soltanto se l'apparecchio è già stato collegato almeno una volta a una rete.
- L'impostazione ***HC5*** viene visualizzata soltanto quando è disponibile un aggiornamento.
- L'impostazione ***HC6*** viene visualizzata soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova a connettersi all'apparecchio. Una volta effettuato l'accesso, è possibile terminarlo in qualsiasi momento.
- Le impostazioni ***HC7*** e ***HC8*** vengono visualizzate soltanto in presenza di collegamento alla WLAN.

## Disattivazione della WLAN

Se è attiva la WLAN, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect.

**Avvertenza:** L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

- 1 Aprire le impostazioni di base ***c9***.
- 2 Toccare il simbolo ***Ø*** finché non lampeggiano in maniera alternata le impostazioni ***HC3*** e ***ON***. Sull'indicatore delle zone di cottura si accende ***ON***.



- 3 Servendosi del selettore Tipp, impostare il valore ***OFF***.

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

**Avvertenza:** Le impostazioni di rete vengono salvate. Se la funzione WLAN viene nuovamente attivata, il piano cottura avvia un tentativo di collegamento con la rete salvata.

## Staccare dalla rete

**Staccare dalla rete**

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 Aprire le impostazioni di base ***c9***.
- 2 Toccare il simbolo ***Ø*** finché non lampeggiano in maniera alternata le impostazioni ***HC1*** e ***NEE***. Sull'indicatore delle zone di cottura si accende ***ON***.
- 3 Servendosi del selettore Tipp, impostare il valore ***OFF***.

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

## Collegare rete

**Collegare alla rete**

- 1 Aprire le impostazioni di base ***c9***.
- 2 Toccare il simbolo ***Ø*** finché non lampeggiano in maniera alternata le impostazioni ***HC1*** e ***NEE***. Sull'indicatore delle zone di cottura si accende ***OFF***.



- 3 Servendosi del selettore Tipp, impostare il valore ***C01*** "Collegamento automatico" oppure ***C02*** "Collegamento manuale".
- 4 Seguire le istruzioni nella sezione "Registrazione automatica nella rete domestica" oppure "Registrazione manuale nella rete domestica".

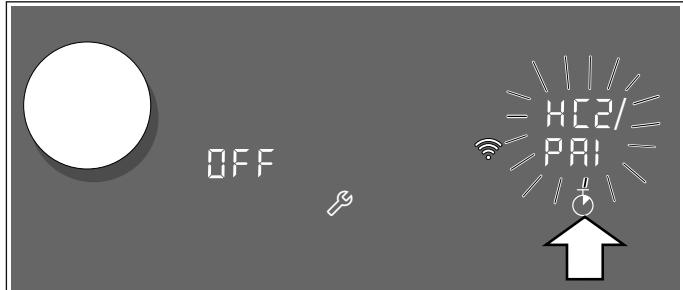
## Connettere con l'app

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

## Avvertenze

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete.
- L'app deve essere aperta e configurata.
- Se esiste un collegamento diretto con una cappa di aspirazione, prima staccare il piano cottura dalla rete domestica e poi avviare nuovamente il collegamento. → "Staccare dalla rete" a pagina 45, → "Collegare alla rete" a pagina 45

- Aprire le impostazioni di base **c9**.
- Toccare il simbolo finché non lampeggiano in maniera alternata le impostazioni **HC2** e **PA1**. Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **OFF**.



- Servendosi del selettori Tipp, impostare il valore **ON**.
- Avviare l'app sul terminale mobile e seguire le istruzioni per concludere la procedura di collegamento.

La procedura di registrazione è terminata quando nell'indicatore delle zone di cottura il valore **ON** non lampeggia più e il valore **OFF** si riaccende.

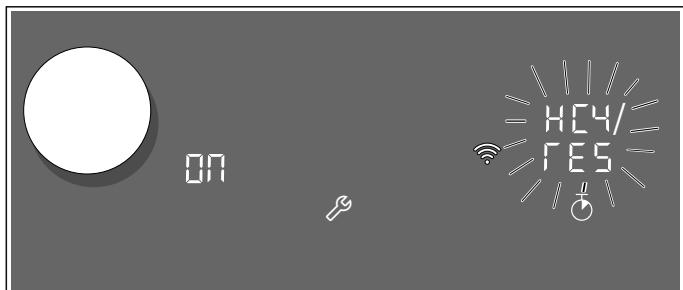
#### Impostazioni tramite l'app

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

- Per modificare le impostazioni base il piano cottura deve essere spento.
- 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.
- Al momento della consegna la trasmissione delle impostazioni è attivata.
- Se la trasmissione delle impostazioni è disattivata, nell'app Home Connect vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento del piano cottura.

- Aprire le impostazioni di base **c9**.
- Toccare il simbolo finché non lampeggiano in maniera alternata le impostazioni **HC4** e **FE5**.
- Per attivare la trasmissione, con il selettori Tipp selezionare il valore **ON**; per disattivarla, selezionare il valore **OFF**.



#### Conferma delle impostazioni per la cottura

Non appena vengono trasmesse le impostazioni per la cottura a una zona di cottura, l'indicatore delle zone di cottura inizia a lampeggiare. Per confermare le impostazioni, toccare l'indicatore lampeggiante . Per annullare le impostazioni, toccare un qualsiasi altro tasto del piano cottura.

#### 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). 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 nella quale viene indicato dove è possibile scaricare l'aggiornamento.

Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite il piano cottura (impostazioni di base, impostazioni **c9**, impostazione **HC5/UPd**) oppure 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](http://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](http://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

## Collegamento della cappa aspirante

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

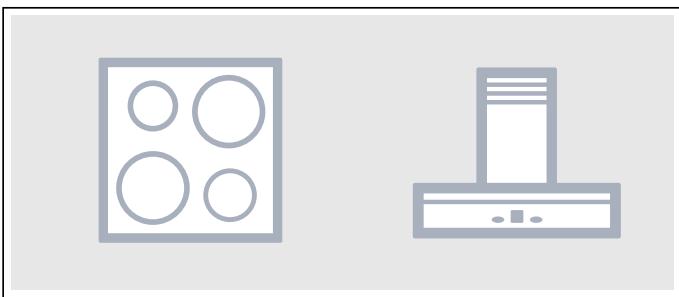
Se entrambi gli apparecchi sono compatibili con Home Connect, il collegamento può essere effettuato tramite l'app Home Connect.

Osservare pertanto la documentazione fornita in dotazione di Home Connect.



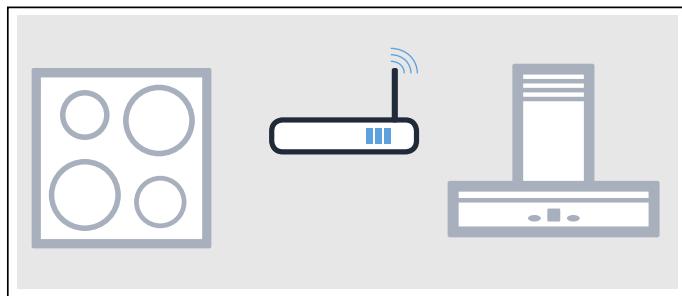
### Collegamento diretto degli apparecchi

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 controllo.



## 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 6
- 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 di aspirazione, il collegamento alla rete domestica non è più possibile e non è più possibile utilizzare Home Connect.

- 1 Aprire le impostazioni di base.
- 2 Toccare il simbolo finché non viene visualizzata l'impostazione . Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **OFF**.
- 3 Servendosi del selettore Tipp, impostare il valore **1**. Nell'indicatore delle zone di cottura lampeggia **1**.
- 4 Entro 2 minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante.

Il piano cottura è collegato alla cappa aspirante quando nell'indicatore delle zone di cottura compare il valore . Nel pannello di comando del piano cottura vengono visualizzati i simboli per il comando cappa dal piano cottura.

### Collegamento tramite la rete domestica

È necessario disporre di un router con funzionalità WPS.

È necessario l'accesso al router. Se non è questo il caso, seguire i passi indicati in "Collegamento diretto".

All'inizio verificare che la cappa aspirante si trovi nella rete domestica.

- 1 Aprire le impostazioni di base.
- 2 Toccare il simbolo finché non viene visualizzata l'impostazione . Sull'indicatore delle zone di cottura si accende **OFF**.
- 3 Servendosi del selettore Tipp, impostare il valore **1**. Nell'indicatore delle zone di cottura lampeggia **1**.
- 4 Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router. Il piano cottura viene collegato alla rete domestica, nell'indicatore delle zone di cottura compare il valore .
- 5 Avviare il collegamento alla cappa aspirante.

Il piano cottura è collegato alla cappa aspirante quando nell'indicatore delle zone di cottura compare il valore . Nel pannello di comando del piano cottura vengono visualizzati i simboli per il comando cappa 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 (impostazioni di base, impostazione ).

### Reset del collegamento

È sempre possibile ripristinare il collegamento memorizzato con la rete domestica e con la cappa aspirante.

- 1 Aprire le impostazioni di base.
- 2 Toccare il simbolo finché non viene visualizzata l'impostazione .
- 3 Servendosi del selettore Tipp, impostare il valore **OFF**.

## Comando della cappa tramite il piano cottura

Nelle impostazioni del piano cottura è possibile impostare il comportamento della cappa aspirante a prescindere dall'accensione e dallo spegnimento del piano cottura o delle singole zone di cottura.  
→ "Impostazioni per il comando della cappa" a pagina 49

Tramite il pannello di comando è possibile effettuare ulteriori impostazioni.

### Impostazione della ventola

#### Attivazione

Toccare il simbolo .

#### Impostazione del livello ventola

Ruotare il selettori Tipp verso sinistra o verso destra per adattare il livello ventola.

Sono possibili le impostazioni seguenti:

Display	Funzione
0	Ventola off
R	Funzionamento automatico In caso di sviluppo di vapore la ventola si attiva automaticamente
1, 2, 3	Livelli ventola Intensità: bassa, media, alta
P	Funzione PowerBoost
J	Aspirazione a intervalli
T	Post-funzionamento della ventola

#### Disattivazione

Spegnimento e continuazione della cottura:

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Con il selettori Tipp, selezionare il livello ventola 0.

Spegnere il piano cottura.

Il comportamento della ventola in seguito allo spegnimento del piano cottura dipende dall'impostazione di base selezionata.

La ventola si trova nella modalità Post-funzionamento, se sull'indicatore viene visualizzato .

**Avvertenza:** Il simbolo  può essere impercettibilmente visibile anche dopo lo spegnimento del piano cottura e della ventola.

#### Impostazione dell'illuminazione della cappa

È possibile accendere e spegnere la luce della cappa tramite il pannello di comando del piano cottura.

Toccare il simbolo .

Indipendentemente dalle impostazioni di base la luce si accende e si spegne automaticamente con il piano cottura. → "Impostazioni per il comando della cappa"

## Impostazioni per il comando della cappa

### Impostazioni per il comando della cappa

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

Modifica delle impostazioni di base → "Impostazioni di base"

Display	Funzione
cE	Collegamento piano cottura - cappa
OFF	Non collegato*/ scollegare.
1	Stabilire il collegamento.
2	Collegato alla rete domestica.
ON	Collegato alla cappa aspirante.
cR	Avvio automatico della ventola
OFF	Disattivato.
	In caso di necessità la cappa può essere accesa manualmente.
R	Attivato in modalità automatica.*
	La cappa si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica.
1	Attivato in modalità manuale.
	All'accensione di una zona di cottura la cappa si attiva a un livello più basso.
2	Attivato in modalità manuale.
	All'accensione di una zona di cottura la cappa si attiva a un livello medio.
3	Attivato in modalità manuale.
	All'accensione di una zona di cottura la cappa si attiva a un livello più elevato.
cb	Post-funzionamento della ventola
OFF	La ventola si spegne con il piano cottura.
R	Attivato in modalità automatica.*
ON	Attivato con post-funzionamento della ventola standard.
NO	Nessuna modifica delle impostazioni.
cc	Accensione automatica dell'illuminazione
OFF	Disattivata.*
ON	Attivata.
	L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.
cd	Spegnimento automatico dell'illuminazione
OFF	Disattivato.*
ON	Attivato.
	L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.

\* Impostazione di base

**Avvertenza:** Le impostazioni **cR**, **cb**, **cc** e **cd** vengono visualizzate soltanto quando l'apparecchio è collegato a una cappa aspirante.

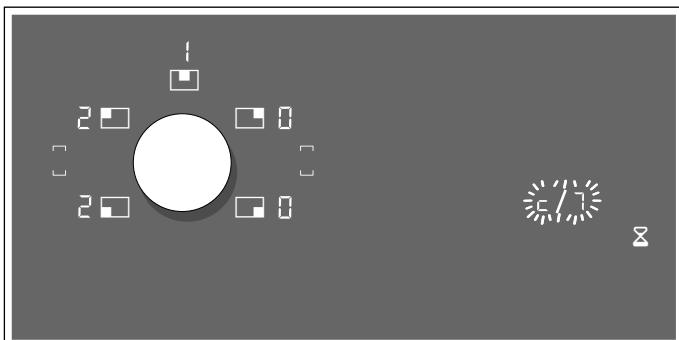
## Test per stoviglie

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

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

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

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



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

### Risultato

- |          |   |
|----------|---|
| <b>1</b> | La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.*                                |
| <b>2</b> | La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.* |
| <b>3</b> | La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.                          |

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

Per attivare nuovamente la funzione, ruotare il selettore Tipp.

### Avvertenze

- L'area flessibile è un'unica zona di cottura; utilizzare una sola stoviglia.
- Se la zona di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldato soltanto il centro della stoviglia e non vengono così garantiti risultati soddisfacenti o impeccabili.
- Per informazioni relative a questa funzione consultare il capitolo → "Impostazioni di base".
- Informazioni relative al tipo, alla dimensione e al posizionamento della stoviglia sono contenute nei capitoli → "Cottura con induzione" e → "Funzione flex".

## Power Manager

---

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

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

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

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

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

## Pulizia

---

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

Non utilizzare in alcun caso:

- detergivi per piatti non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detergivi abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti 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 detergente 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.

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

## Telaio del piano di cottura

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

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

## Selettore Tipp

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

## Domande frequenti e risposte (FAQ)

---

### Uso

---

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

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

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

**Perchè 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"

**Perché non è possibile attivare le funzioni di cottura assistita?**

La potenza assorbita massima dell'apparecchio è stata raggiunta o la funzione PowerManager è attivata. Spegnere o ridurre i livelli di potenza delle aree di cottura attive.

Per maggiori informazioni relative a questa funzione consultare il capitolo → "Power Manager"

### Rumori

---

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

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

**Rumori possibili:**

**Ronzio come quello di un trasformatore:**

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

**Sibilo intenso:**

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

**Scoppiettio:**

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

**Tonalità elevate dei sibili:**

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

**Rumore della ventola:**

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

## 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 l'area di cottura non si riscalda e lampeggia il livello di cottura?

L'area di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa.

Verificare che l'area di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, sia accesa.

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

Verificare che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → "Cottura con induzione", → "Funzione flex" e → "Funzione transfer".

---

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

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

Verificare che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Per informazioni relative a tipologia, dimensione e posizione della stoviglia consultare il capitolo → "Cottura con induzione", → "Funzione flex" e → "Funzione transfer".

---

### Come si accendono le aree di cottura a circuito doppio o triplo?

Queste aree di cottura possono riconoscere stoviglie di dimensioni differenti. In funzione del materiale e delle caratteristiche della stoviglia, la zona di cottura si adatta attivando l'area a circuito doppio o triplo. Così è garantita la potenza adeguata per un buon risultato di cottura.

Le stoviglie che meglio si adattano sono quelle che corrispondono il più possibile alle dimensioni della zona di cottura e che dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico. Le informazioni relative al tipo di stoviglie adatte per la cottura a induzione sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione".

---

## Pulizia

### Come si pulisce il piano di cottura?

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

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

---

## Malfunctionamento, che fare?

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

Indicatore	Possibile causa	Rimedio
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un cortocircuito nell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico.	Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico.	Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello comandi è bagnato o occupato da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
F2/E8207	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano cottura.
F4/E8208	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente.	
F5 + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la stoviglia corrispondente. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile procedere con il procedimento di cottura.
F5 e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere qualche secondo. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F1/F6	L'area 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.
F0	Non è possibile attivare la funzione Trasmissione delle impostazioni.	Confermare l'indicazione di errore, toccando un sensore qualsiasi. È possibile cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Trasmissione delle impostazioni. Informare il servizio di assistenza clienti.
F8	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Consultare il capitolo
E8202	Il sensore temperatura si è surriscaldato e la zona di cottura è stata spenta.	Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di cottura e attivare nuovamente la funzione.
E8203	Il sensore temperatura si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente.	Se il sensore temperatura non viene utilizzato, rimuoverlo dalle stoviglie e conservarlo lontano da altre zone cottura o fonti di calore. Accendere di nuovo le zone di cottura.
E8204	La batteria del sensore temperatura è vuota.	Sostituire la batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituzione della batteria".
E8205	Il sensore temperatura non è più collegato.	Disattivare e riattivare la funzione.
E8206	Il sensore temperatura è rotto/difettoso.	Informare il servizio di assistenza clienti.
L'indicatore del sensore temperatura non si illumina.	Il sensore temperatura non risponde e l'indicatore non si illumina.	Sostituire la batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituzione della batteria". Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore temperatura al piano cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza clienti.

Non mettere stoviglie calde sul pannello di comando.

Indicatore	Possibile causa	Rimedio
L'indicatore sul sensore temperatura lampeggiava due volte.	La batteria del sensore temperatura è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria.	Sostituire la batteria 3V CR2032. Vedere sezione "Sostituzione della batteria".
L'indicatore sul sensore temperatura lampeggiava tre volte.	Il sensore temperatura non è più collegato.	Tenere premuto il simbolo sul sensore temperatura per 8 secondi e collegare nuovamente il sensore temperatura al piano cottura.
<b>E9000</b>	La tensione di esercizio è difettosa e al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Contattare il gestore del servizio elettrico.
<b>E90 10</b>		
<b>U400</b>	Il piano cottura non è correttamente collegato.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.
<b>dE</b>	La modalità demo è attivata.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare nuovamente. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando a piacere. La modalità demo è disattivata.

Non mettere stoviglie calde sul pannello di comando.

#### Avvertenze

- Quando sul display compare **E** tenere premuto il campo dei sensori dell'area di cottura corrispondente, per poter leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se il display compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

## Servizio assistenza clienti

---

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

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

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza clienti bisogna sempre 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 del prodotto (E) si trova anche sul piano cottura in vetroceramica. Nelle impostazioni di base è possibile verificare il codice del servizio di assistenza 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 clienti 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](http://www.gaggenau.com)

9001397126 (990321) it



**GAGGENAU**