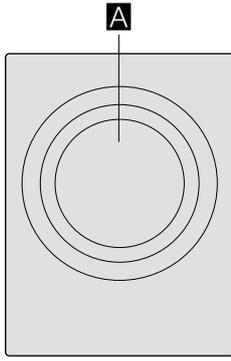


VI 414 103

VI 414 113

Wok a induzione



			i_2^*	b^*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Indice

Conformità d'uso	4
Importanti avvertenze di sicurezza	5
Cause dei danni	7
Panoramica	7
Tutela dell'ambiente	8
Consigli in materia di risparmio energetico	8
Smaltimento ecocompatibile	8
Cottura con induzione	8
Vantaggi della cottura a induzione	8
Recipienti	8
Conoscere l'apparecchio	10
Il pannello comandi	10
Manopola di comando	11
Le zone di cottura	11
Indicatore di calore residuo	11
Accessori speciali	11
Uso dell'apparecchio	12
Impostazione della zona di cottura	12
Consigli per la cottura	12
Funzione wok	13
Wok e accessori wok	13
Cottura con il wok	13
Attivazione	14
Disattivazione	14
Tabella	14
Funzioni timer	15
Il contaminuti	15
Funzione cronometro	15
Funzione PowerBoost	16
Attivazione	16
Disattivazione	16
Sensore cottura arrosto	16
Vantaggi durante la cottura	16
Padelle per il sensore di cottura	16
Livelli di temperatura	17
Tabella	17
Impostazione	19

Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia	19
Disattivazione di sicurezza automatica	19
Impostazioni di base	20
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	20
Home Connect	21
Menu delle impostazioni Home Connect	22
Installazione	22
Accensione/Spegnimento WLAN	23
Reset del collegamento	24
Aggiornamento del software	24
Ricerca guasti remota	24
Avvertenze sulla tutela dei dati	24
Dichiarazione di conformità	24
Collegamento della cappa di aspirazione	25
Collegamento tramite la rete domestica	25
Collegamento diretto	26
Comando della cappa tramite il piano cottura	26
Test per stoviglie	26
Pulizia	27
Piano di cottura	27
Telaio del piano di cottura	27
Manopola di comando	27
Supporto per Wok	27
Domande frequenti e risposte (FAQ)	28
Malfunzionamento, che fare?	29
Modalità demo	30
Servizio assistenza clienti	30
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	30

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

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

⚠️ Avviso – Pericolo di soffocamento!

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

⚠️ Avviso – Pericolo di incendi!

- 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 utilizzo disattivare sempre la zona di cottura servendosi della manopola di comando. Se sul piano cottura non c'è più nessuna stoviglia, attendere che si spenga automaticamente.

⚠️ 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 – 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!

- Padelle wok non adatte possono causare incidenti. Usare esclusivamente il wok fornito dal produttore come accessorio speciale.
- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non 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	Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture concoidi	Zucchero, alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

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

Consigli 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 valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

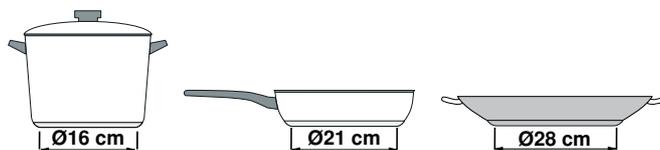
Recipienti

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

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

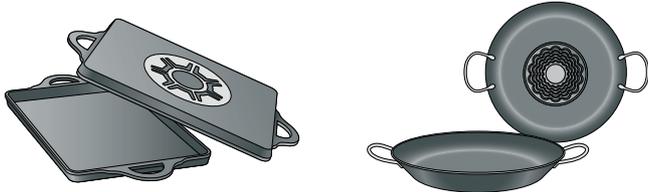
Per verificare se le stoviglie sono adatte per l'induzione, consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

Per un buon risultato di cottura la zona in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza della zona di cottura. Se la stoviglia collocata sulla zona di cottura non viene riconosciuta, tentare nuovamente disponendola su una zona di cottura con un diametro più piccolo.



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

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



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



Recipienti non adeguati

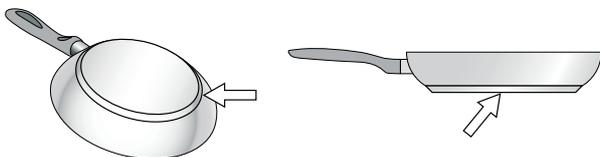
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche del fondo della stoviglia

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Utilizzare 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.



Stoviglia non presente o dimensione non adeguata.

Se sulla zona di cottura scelta non viene posizionata nessuna stoviglia o la stoviglia è di materiale non adatto e/o non è della dimensione adatta, l'indicatore delle zone di cottura inizia a lampeggiare. Per interrompere il lampeggiamento, appoggiare una stoviglia adeguata sulla zona di cottura. Il piano cottura si disattiva automaticamente quando la zona di cottura rimane spenta per più di 9 secondi.

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.

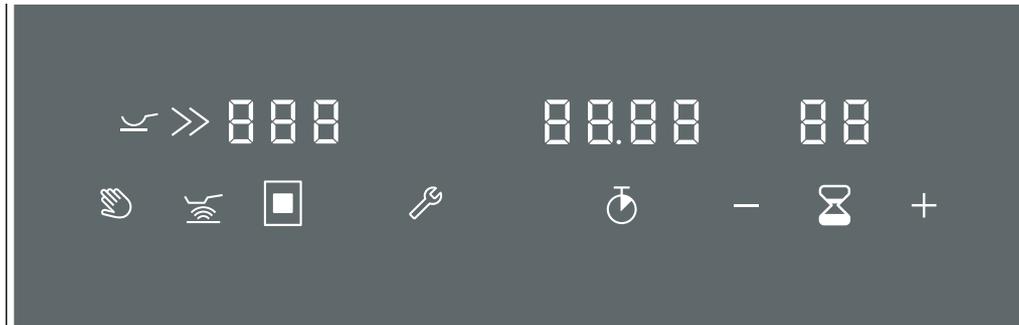
Conoscere l'apparecchio

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.

Questo apparecchio è collegabile alla rete e può essere comandato a distanza con un dispositivo mobile. A tal proposito collegare prima l'apparecchio alla rete domestica. → *"Home Connect" a pagina 21*

Il pannello comandi



Superfici di comando

	Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia
	Sensore cottura arrosto
	Impostazioni di base
- / +	Scelta delle impostazioni
	Cronometro
	Contaminuti

Display

00	Stato di funzionamento
1-12	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
00	Contaminuti
00.00	Funzione Cronometro
	Zona di cottura
>> / P	Funzione PowerBoost
	Funzione wok
R	Sensore cottura arrosto
-./=:≡	Indicazione temperatura del sensore di cottura arrosto
	Rete domestica

Superfici di comando

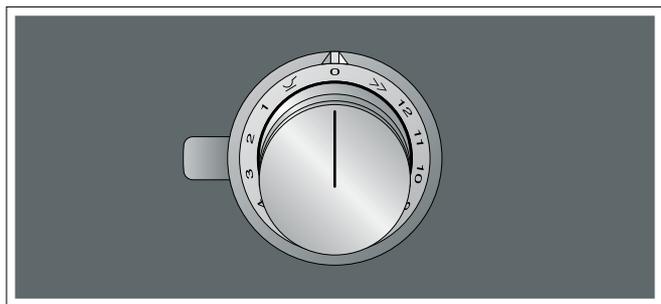
Se il piano cottura si scalda, sono accesi i simboli delle superfici di comando disponibili in questo momento.

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

Avvertenze

- I simboli corrispondenti delle superfici di comando si accendono a secondo della disponibilità. Le superfici di comando disponibili sono illuminate di bianco. Non appena viene selezionata una funzione, si illumina di arancione.
- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Mai appoggiare le stoviglie calde al di fuori della zona di cottura o sul pannello di comando. Il sistema elettronico del pannello di comando potrebbe surriscaldarsi.

Manopola di comando



Con la manopola di comando è possibile selezionare il livello di cottura, la funzione PowerBoost e la funzione wok.

1	Livello di cottura minimo
12	Livello di cottura massimo
»»	Funzione PowerBoost
☞	Funzione wok

Le manopole di comando sono dotate di un anello luminoso che ha una visualizzazione per ogni funzione. L'anello luminoso cambia di colore quando sono attivate determinate funzioni o processi.

Indicatore	Significato
○ Off	Apparecchio OFF
● Luce fissa arancione	Apparecchio ON
☀ Luce lampeggiante arancione	Apparecchio OFF Indicatore di calore residuo
● Luce fissa blu	Home Connect
☀ Luce lampeggiante blu	Home Connect
☀ Luce lampeggiante in modo alternato di colore arancione e bianca	Interruzione di sicurezza, interruzione di corrente
☀ Luce lampeggiante in modo alternato di colore giallo e magenta	Errore dell'apparecchio Rivolgersi al servizio di assistenza clienti!
● Luce fissa verde per alcuni secondi, poi gialla.	L'apparecchio viene avviato solo dopo il primo collegamento o dopo un'interruzione di corrente

Le zone di cottura

Zone di cottura

○ Zona di cottura a circuito singolo	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 ☉).

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

Indicatore di calore residuo

Il piano 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 o se si è appena spento.

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

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

e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia.

Se durante la cottura la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura, l'indicatore del livello di cottura lampeggia e la manopola di comando si illumina di arancione.

Ruotare la manopola di comando in posizione 0.

Se la zona di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia. Anche se il piano cottura è già spento, la spia di calore residuo rimane acceso finché c'è una zona di cottura ancora calda.

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere acquistati dal vostro rivenditore di fiducia.

WP 400 001 Padella wok

WZ 400 001 Supporto per Wok

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

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.

Impostazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato con la manopola di comando.

0	Zona di cottura Off.
Livello di cottura 1	Livello minimo
Livello di cottura 12	Livello massimo

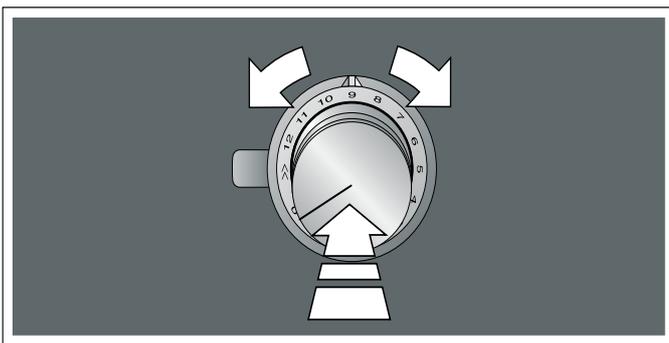
Avvertenza: Utilizzare la stoviglia con un diametro adatto. Il fondo della stoviglia non deve sporgere dalle zone di cottura contrassegnate.

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 il livello di cottura

Premere la manopola di comando e impostare il livello di cottura desiderato.



Il livello di cottura selezionato si illumina nel display delle zone di cottura. L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia.

Disattivazione della zona di cottura

Ruotare la manopola di comando in posizione 0.

La spia di calore residuo è ancora accesa e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia finché la zona cottura non è raffreddata.

Avvertenza: Se sulla zona di cottura non si trovano stoviglie o non ne viene riconosciuta la presenza, il livello di cottura della superficie selezionato lampeggia e l'anello luminoso della manopola di comando si illumina di arancione. Dopo ca. 9 minuti la zona di cottura si spegne.

in tal caso l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia. Ruotare nuovamente la manopola di comando in posizione 0, l'anello luminoso smette di lampeggiare.

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 10-12.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di 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. È possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un contaminuti.
- Per un risultato più sano fare attenzione a che l'olio non arrivi al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti cuocerli in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Utilizzare le presine.
- Il capitolo → "Consigli in materia di risparmio energetico" a pagina 8 contiene utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia.

Tabella di cottura

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

Livello di cottura	Metodi di cottura	Esempi
11 - 12	Cottura iniziale	Acqua
	Rosolare	Carne
	Riscaldare	Grasso/olio, liquidi
	Portare a cottura	Minestre, salse
	Sbollentare	Verdura
7 - 10	Cottura arrosto	Carne, patate
6 - 8	Cottura arrosto	Pesce
8 - 9	Cottura al forno	Farinacei e/o piatti di uova, es. crêpe
	Continuare la cottura in una stoviglia aperta	Pasta, liquidi
7 - 8	Doratura	Farina, cipolle
	Tostatura	Mandorle, pangrattato
	Sciogliere	Speck/pancetta affumicata
	Riduzione	Fondi, salse
6 - 7	Stufare in stoviglia aperta	Canederli, gnocchi, pastina, uova in camicia
5 - 6	Stufare in stoviglia aperta	Salsicce bollite
6 - 7	Cottura a vapore	Verdure, patate, pesce
	Stufare	Verdura, frutta, pesce
	Cuocere a fuoco lento	Involtini, arrosto, verdure
3 - 4	Cuocere a fuoco lento	Gulasch
4 - 5	Cottura con coperchio	Minestre, salse
3 - 4	Scongellamento	Prodotti surgelati
	Ammollare	Riso, legumi, verdure
	Far rapprendere	Piatti a base di uova, es. omelette
1 - 2	Riscaldare/mantenere in caldo	Minestre, verdure in salsa
1	Riscaldare/mantenere in caldo	Pasticci
	Fondere	Burro, cioccolato

Funzione wok

La funzione Wok è solo per la padella wok e i suoi accessori e non è adatta per altre stoviglie.

Wok e accessori wok

(Non compreso nell'apparecchio)

La padella wok ed il relativo supporto possono essere acquistati tramite il nostro partner commerciale Gaggenau.

Il fondo della padella wok è arrotondato, pertanto può essere utilizzato solo con un supporto.

Durante la cottura fissare il wok saldamente al suo supporto. Collocare sempre il supporto wok al centro della zona di cottura.

Non scaldare mai un wok vuoto.

Utilizzare una speciale paletta arrotondata (Chan) o una spatola in legno dal manico lungo

Per estrarre le pietanze utilizzare un mestolo piatto. Gli alimenti che sono preparati in burro caldo o in salsa abbondante è meglio che siano estratti con una schiumarola.

Per stufare utilizzare un cestello di bambù.

Avvertenze

- Utilizzare il wok e il supporto wok esclusivamente con la funzione wok.
- Non lavare il supporto wok in lavastoviglie.

Cottura con il wok

Il particolare metodo di cottura con il wok è la cottura al salto. Gli ingredienti tagliati fini sono cotti in tempi brevissimi ad alta temperatura, continuando a mescolare. Nella grande padella rotonda si possono mescolare velocemente e facilmente tutti gli ingredienti e girarli come in una padella normale. Se mescolati, gli ingredienti non attaccano. Il grasso in eccesso si raccoglie al centro della padella. I pori della carne si chiudono e la carne rimane sugosa. La verdura rimane croccante. Aroma e vitamine rimangono intatti.

Avvertenza: Con il wok si cuoce più velocemente che con le padelle tradizionali. Per questo motivo tutti gli ingredienti dovrebbero essere preparati già prima della cottura. È anche importante la sequenza con la quale sono inseriti gli ingredienti: quelli con tempi di cottura più lunghi (verdura ricca di fibra, ad es. le carote) dovrebbero essere messi per primi, gli ingredienti con tempi di cottura più brevi (es. funghi, germogli) dovrebbero essere aggiunti alla fine.

Procedere nel modo seguente:

- Mettere un filo d'olio nel wok. Molto adatto è l'olio di arachidi o di soja.
- Tagliare gli alimenti tutti uguali e non troppo piccoli per evitare che brucino.
- Scaldare l'olio fino a poco prima del punto di fumo, quindi iniziare con la cottura al salto.
- In caso di preparazione di grandi quantità, si raccomanda di cuocere al salto una porzione alla volta, perchè diversamente non tutti gli ingredienti si trovano sul fondo del wok allo stesso tempo.

Attenzione!

Il wok e gli accessori wok sono molto caldi durante la cottura. Tenere lontano dai bambini. Rimuovere gli accessori wok soltanto quando la spia di calore residuo è spenta.

Attivazione

Ruotare la manopola di comando e portarla in posizione . Dopo alcuni secondi risuona un segnale acustico e il display  si illumina.

La funzione è attivata.

Impostare il livello di cottura desiderato con la manopola di comando.

Disattivazione

Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Il display  si spegne, la spia di calore residuo è accesa e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia.

La funzione è stata disattivata.

Tabella

	Livello di preriscaldamento	Livello di cottura
Riscaldare grandi quantità d'acqua		PowerBoost
Cottura al salto		
Prodotti freschi, ad es. verdure	-	10 - 11
Prodotti surgelati, ad es. verdure al salto e pollo	-	11 - 12
Friggere (friggere 100-200 g per porzione progressivamente in 1 l di olio)		
Prodotti freschi, ad es. involtini primavera	12	8 - 9
Prodotti surgelati, ad es. involtini primavera	12	8 - 9
Verdure surgelate in tempura	12	10 - 11
Verdure in tempura	12	9 - 10
Cottura senza coperchio		
Minestra	12	6 - 7
Fonduta		
Fonduta di formaggio	6	3 - 4
Fonduta di cioccolato	8	3 - 4
Preparazione di salse		
es. salsa Teriyaki	-	2 - 3
Scaldavivande	-	1 - 2

Funzioni timer

Il piano cottura dispone di due funzioni timer:

- Contaminuti
- Cronometro

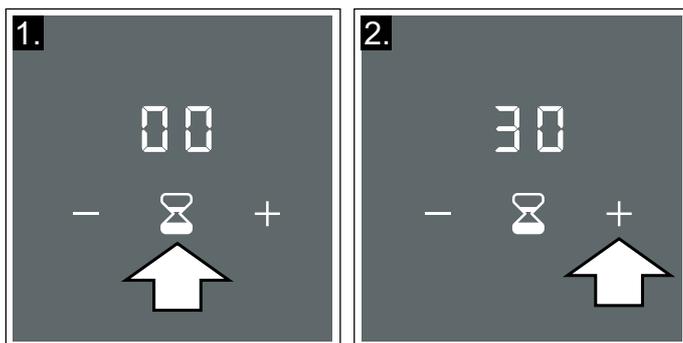
Il contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti

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

Impostazione

- 1 Toccare il simbolo ⌚, sul display del contaminuti compaiono 00 ed i simboli - e +.
- 2 Nei 10 secondi successivi impostare i tempi di cottura desiderati con i simboli - e +.



Avvertenza: Se si tiene premuto il simbolo - o +, il tempo di cottura si imposta più velocemente.

- 3 Toccare nuovamente il simbolo ⌚ per confermare il tempo di cottura selezionato. Il tempo inizia a scorrere.

Avvertenza: Se non si conferma entro 10 secondi, il contaminuti si avvia automaticamente.

Modifica o cancellazione del tempo di cottura

- 1 Toccare il simbolo ⌚.
- 2 Impostare il tempo di cottura con i simboli - e + o su 00.
- 3 Toccare nuovamente il simbolo ⌚ per confermare il tempo di cottura.

Trascorso il tempo di cottura

Viene emesso un segnale acustico. Sul display del contaminuti lampeggia 00.

Toccare il simbolo ⌚, i display si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Funzione cronometro

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

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

Attivazione

- 1 Selezionare il livello di cottura. L'indicatore ⌚ si accende.
- 2 Toccare il simbolo ⌚. Sul display del cronometro si accendono 00 e 00.

Il tempo inizia a scorrere.

Fermare il cronometro

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

Toccare di nuovo il simbolo ⌚, il cronometro riparte.

Disattivazione

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

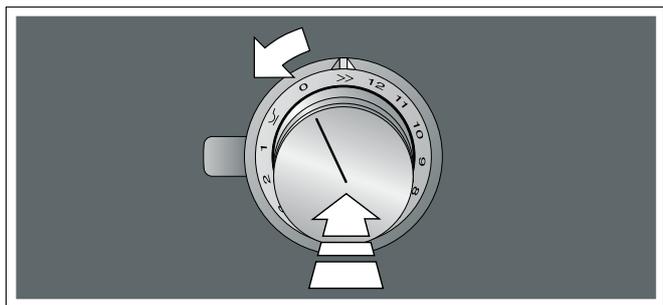
La funzione è disattivata.

Funzione PowerBoost

Con la funzione PowerBoost possono essere riscaldate grandi quantità di acqua più rapidamente che con il livello di cottura 2.

Attivazione

Ruotare la manopola di comando e portarla in posizione >>. Si accendono gli indicatori P e >>.



La funzione è attivata.

Disattivazione

Impostare il livello di cottura desiderato con la manopola di comando. Gli indicatori P e >> si spengono e si illumina il livello di cottura selezionato.

La funzione è stata disattivata.

Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

In questo caso si imposta automaticamente il livello di cottura 12. ruotare la manopola di comando sulla posizione 0 o sul livello di cottura desiderato.

Sensore cottura arrosto

Con questa funzione è possibile cuocere mantenendo la temperatura adatta della padella.

Vantaggi durante la cottura

- La zona di cottura si scalda solo se necessario per il mantenimento della temperatura. In tal modo si risparmia energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- La funzione cottura segnala se la padella vuota ha raggiunto la temperatura giusta per l'aggiunta di olio e successivamente degli alimenti.

Avvertenze

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. E' possibile utilizzare una protezione antispruzzo per evitare gli schizzi di grasso.
- Per la cottura arrosto utilizzare olio o grasso adatti. Se si utilizza burro, margarina, olio extravergine di oliva o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Non far mai scaldare una padella con o senza pietanze senza sorvegliarla.
- Se la zona di cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non verrà attivato correttamente.

Padelle per il sensore di cottura

Per il sensore di cottura sono disponibili padelle idonee. Questo accessorio speciale può essere richiesto anche in un secondo tempo presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio tecnico di assistenza clienti. Indicare il numero di riferimento corrispondente:

GP900004 Padella con diametro di 28 cm.

Le padelle sono a copertura antiaderente, in modo da poter essere utilizzate per la cottura con poco olio.

Avvertenze

- La funzione di cottura è stata impostata appositamente per questo tipo di padella.
- Altre padelle potrebbero surriscaldarsi. La temperatura può essere impostata su un valore superiore o inferiore. Provare prima con il livello di temperatura inferiore e modificarlo in base alla necessità.
- Assicurarsi che il diametro del fondo della padella corrisponda alla dimensione della zona di cottura. Collocare la padella al centro della zona di cottura.

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.

Tabella

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

Il livello di temperatura impostato varia a seconda della padella utilizzata.

Preriscaldare la padella vuota, aggiungere olio e alimenti dopo il segnale acustico.

	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Carne		
Fettina, naturale o impanata	4	6 - 10
Filetto	4	6 - 10
Cotolette*	3	10 - 15
Cordon bleu, bistecca alla milanese*	4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	5	6 - 8
Bistecca, cottura media o ben cotta (spessore 3 cm)	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	3	10 - 20
Salsicce bollite o crude*	3	8 - 20
Hamburger, polpette di carne tritata, polpettine di carne riempite*	3	6 - 30
Ragù, Gyros	4	7 - 12
Carne tritata	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8
Pesce		
Pesce cotto al forno, intero, ad es. trota	3	10 - 20
Filetto di pesce, naturale o impanato	3 - 4	10 - 20
Gamberetti, granchi	4	4 - 8
Piatti a base di uova		
Crêpe**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Uova al tegamino	2 - 4	2 - 6
Uova strapazzate	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (omelette dolce)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8

* Girare ripetutamente.

** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Patate		
Patate arrosto (da patate lesse)	5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude)	4	15 - 25
Frittelle di patate**	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero	2	50 - 55
Patate glassate	3	15 - 20
Verdura		
Aglio, cipolle	1 - 2	2 - 10
Zucchine, melanzane	3	4 - 12
Peperoni, asparagi verdi	3	4 - 15
Verdure stufate in olio, es. zucchini, peperoni verdi	1	10 - 20
Funghi	4	10 - 15
Verdure glassate	3	6 - 10
Anelli di cipolle fritti	3	5 - 10
Prodotti surgelati		
Fettina	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Petto di pollo/tacchino*	4	10 - 30
Nuggets di pollo	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Filetto di pesce, naturale o impanato	3	10 - 20
Bastoncini di pesce	4	8 - 12
Patate fritte	5	4 - 6
Pietanze cotte in padella, ad es. verdure in tegame con pollo	3	6 - 10
Involtini primavera	4	10 - 30
Camembert/formaggio	3	10 - 15
Salse		
Salsa di pomodoro con verdure	1	25 - 35
Besciamella	1	10 - 20
Salsa al formaggio ad es. salsa al gorgonzola	1	10 - 20
Salse cotte ad es. salsa di pomodoro, ragù di carne	1	25 - 35
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	1	15 - 25
Altro		
Camembert/formaggio	3	7 - 10
Prodotti disidratati precotti con aggiunta di acqua, es. pasta	1	5 - 10
Croûtons (crostini)	3	6 - 10
Mandorle/noci/pinoli	4	3 - 15

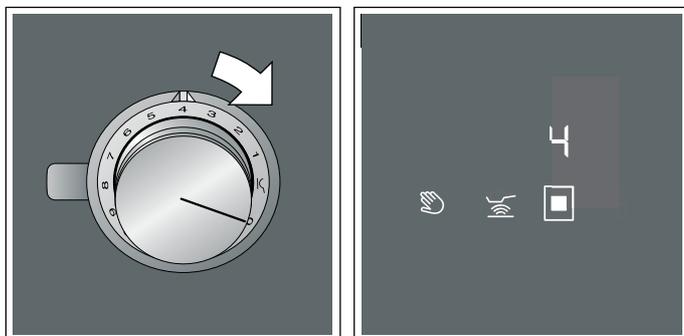
* Girare ripetutamente.

** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

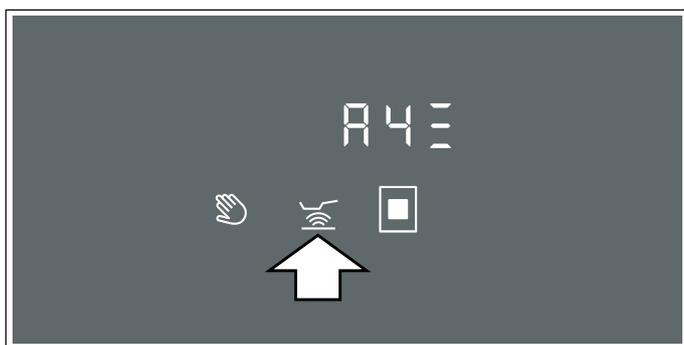
Impostazione

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

- 1 Impostare il livello di temperatura desiderato con la manopola di comando. Per questa funzione sono disponibili i livelli di temperatura da 1 a 5, v. tabella delle temperature.



- 2 Toccare il simbolo , si illumina di arancione. Sul display vengono visualizzati il simbolo  e il livello di temperatura selezionato.



La funzione è attivata.

Il display temperatura ,  o  ed il livello di temperatura selezionati si illuminano finché non è raggiunta la temperatura di cottura. Viene emesso poi un segnale e si spegne l'indicazione della temperatura.

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

Avvertenze

- Se viene selezionata un livello temperatura superiore a 5, il livello si imposta automaticamente su 5. In tal caso ruotare la manopola di comando sulla posizione 5.
- Girare le pietanze in modo che non brucino.

Disattivazione del sensore di cottura

Ruotare la manopola di comando, con la quale si è selezionata la temperatura, sulla posizione 0. La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore del calore residuo.

Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia

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

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. I display delle funzioni attive lampeggiano. Il pannello di comando è bloccato per 10 minuti. È possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: toccare nuovamente il simbolo  entro i 10 minuti successivi.

Se la funzione non viene disattivata entro questi 10 minuti, il piano cottura si spegne.

Avvertenze

- La funzione di blocco non disturba la manopola di comando. Il piano cottura può essere disattivato in ogni momento.
- Durante il blocco l'alimentazione di corrente del piano cottura è arrestata. La zona di cottura può ancora essere calda.

Disattivazione di sicurezza automatica

Per la vostra protezione l'apparecchio è dotato di un disinserimento di sicurezza. A seconda del livello di cottura selezionato, viene disattivato il riscaldamento della zona di cottura se, dopo un determinato lasso di tempo, non avviene alcuna operazione.

Livello di cottura	Disattivazione dopo
1	10 ore
2 fino a 4	5 ore
5 fino a 7	4 ore
8	3 ore
9 fino a 10	2 ore
11 fino a 12	1 ora

Livello di temperatura sensore di cottura	Disattivazione dopo
1 fino a 5	3 ore

Un segnale acustico indica che il tempo impostato è trascorso. L'anello luminoso della manopola di comando attivata lampeggia. Nel display della zona di cottura si illumina **FB**.

Ruotare la manopola di comando in posizione 0. L'apparecchio può essere acceso solo come di consueto.

Impostazioni di base

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

Display	Funzionamento
c 1	Segnali acustici
<i>ON</i>	Tutti i segnali acustici sono attivati.*
<i>OFF</i>	Solo segnale di errore attivato.
c 2	Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano cottura (Watt)
<i>OFF</i>	Disattivata.*
<i>1000</i>	Livello minimo
<i>1500</i>	
<i>2000</i>	
...	
<i>9500</i>	Livello massimo del piano cottura
c 3	Controllare la stoviglia, risultato del processo di cottura
<i>0</i>	Non adatta
<i>1</i>	Non ottimale
<i>2</i>	Adatta
c 4	Tornare alle impostazioni standard
<i>OFF</i>	Impostazioni individuali.*
<i>ON</i>	Ripristinare le impostazioni di fabbrica.
c 5	Avvio automatico della ventola
<i>OFF</i>	Disattivato.
	In caso di necessità la cappa può essere accesa manualmente.
<i>A</i>	Attivato in modalità automatica.*
	La cappa si attiva quando si accende una zona di cottura in modalità automatica.
<i>1/2/3</i>	Attivato in modalità manuale.
	All'accensione di una zona di cottura la cappa si attiva a una velocità di aspirazione fissa.
c 6	Post-funzionamento ventola
<i>OFF</i>	La ventola si spegne con il piano cottura.
<i>A</i>	Attivato in modalità automatica.*
<i>ON</i>	Attivato con il post-funzionamento della ventola standard.
<i>NO</i>	Nessuna modifica delle impostazioni.
c 7	Accensione automatica dell'illuminazione
<i>OFF</i>	Disattivata.*
<i>ON</i>	Attivata.
	L'illuminazione si attiva all'accensione del piano cottura.

* Impostazione di base

Display	Funzionamento
c 8	Spegnimento automatico dell'illuminazione
<i>OFF</i>	Disattivato.*
	L'illuminazione si disattiva allo spegnimento del piano cottura.
<i>ON</i>	Attivata.
	L'illuminazione si attiva allo spegnimento del piano cottura.
<i>FUN</i>	Attivata.
	L'illuminazione si accende durante il post-funzionamento ventola e si spegne una volta terminato il post-funzionamento ventola.

* Impostazione di base

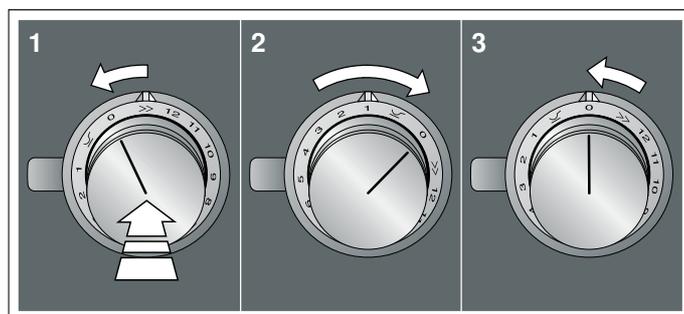
Avvertenze

- Le impostazioni **c 5**, **c 6**, **c 7** e **c 8** vengono visualizzate soltanto quando l'apparecchio è collegato a una cappa di aspirazione.
- Le impostazioni **c 7** e **c 8** vengono visualizzate soltanto quando l'apparecchio è collegato a una cappa di aspirazione dotata di illuminazione.

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

Il piano di cottura deve essere disattivato.

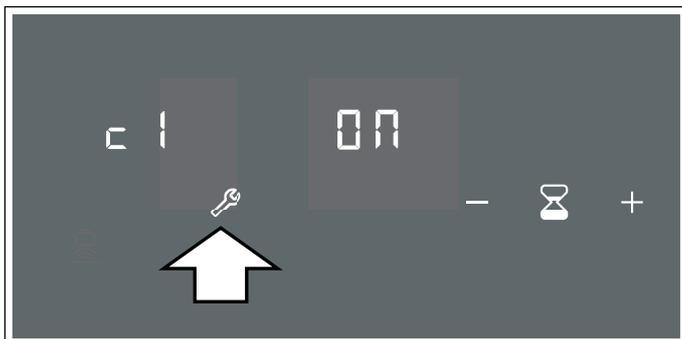
- 1 Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- 2 Premere la manopola di comando e portarla verso sinistra in posizione **»»**.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione 1.
- 4 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
Si illumina il simbolo . L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia di giallo.



- 5 Toccare il simbolo .
I display visualizzano le informazioni sul prodotto.

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

- 6 Toccando nuovamente il simbolo  vengono richiamate le impostazioni di base. Sugli indicatori si accendono  e  come preimpostazione.



- 7 Toccare il simbolo  finché non compare la funzione desiderata.
- 8 Infine selezionare l'impostazione desiderata servendosi dei simboli  e .



- 9 Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

Per uscire dal menu delle impostazioni di base

- 1 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione .
- 2 Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione 1.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.

il simbolo  e l'anello luminoso della manopola di comando si spengono.

Home Connect

Questo piano di cottura è dotato di connessione WLAN; le impostazioni possono essere inviate al piano cottura tramite un terminale mobile.

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

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

Avvertenze

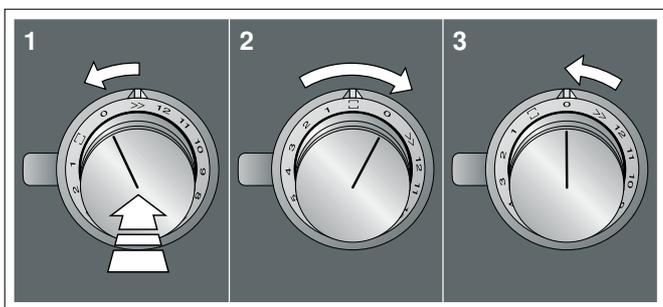
- I piani cottura non sono progettati per l'utilizzo senza sorveglianza; il procedimento di cottura deve essere controllato.
- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate anche quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect. Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 5
- Con l'app Home Connect si possono modificare le impostazioni di base del piano cottura. L'avvio a distanza o l'impostazione di un livello di cottura non è possibile.
- 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.

Menu delle impostazioni Home Connect

Per collegare l'apparecchio a Home Connect o eseguire le impostazioni per il collegamento alla rete domestica, il menu delle impostazioni Home Connect deve essere aperto sul vostro apparecchio.

Avvertenza: È importante eseguire i seguenti punti senza interruzioni.

- 1 Premere una manopola di comando qualsiasi e ruotarla di uno scatto verso sinistra in posizione >>. Tenere premuta la manopola di comando.
- 2 Ruotare la manopola di comando di due scatti verso destra in posizione □ o ☑. Tenere premuta la manopola di comando.
- 3 Ruotare la manopola di comando di uno scatto verso sinistra sulla posizione 0.



Avvertenza: Se si modificano delle impostazioni nel menu delle impostazioni Home Connect, abbandonare il menu Home Connect come di consueto per salvare le impostazioni.

Indicazioni sull'anello luminoso della manopola di comando

- Finché ci si trova nel menu Home Connect, l'anello luminoso sulla manopola di comando si accende a luce blu.
- Mentre l'apparecchio crea un collegamento alla rete domestica, l'anello luminoso lampeggia a luce blu sulla manopola di comando.
- Se è stato stabilito un collegamento tra l'apparecchio e la rete domestica, l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce verde.
- Se non è stato possibile stabilire un collegamento tra l'apparecchio e la rete domestica, l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce rossa.

Installazione

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

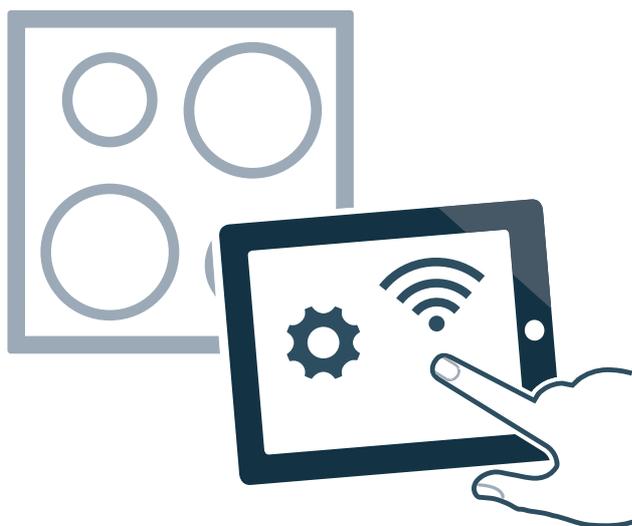
Avvertenza: L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.

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.

Collegare l'apparecchio alla rete domestica



- 1 Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- 2 Premere una manopola di comando qualsiasi e ruotarla verso sinistra in posizione >>.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione □ o ☑.
- 4 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
L'anello luminoso della manopola di comando diventa blu.
- 5 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione □ o ☑.
Sul pannello di comando vengono visualizzati in modo alternato *HHC* e *CON I*. L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia a luce blu. Il piano cottura è ora pronto per la registrazione della rete domestica.

Registrazione automatica nella rete domestica

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

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

- 1 Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router.
- 2 Avviare l'app Home Connect sul terminale mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete.

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 Attendere due minuti finché l'anello luminoso della manopola di comando non lampeggia una volta di rosso e sul pannello di comando non si illumina **CON 2**.
L'apparecchio è ora in modalità manuale.
- 2 Passare al menu delle impostazioni generali del terminale mobile e richiamare le impostazioni WLAN.
Sul dispositivo mobile è a disposizione il collegamento WLAN "Home Connect".
- 3 Instaurare il collegamento WLAN "Home Connect" (password: "HomeConnect").
- 4 Avviare l'app sul terminale mobile e seguire le istruzioni per la registrazione automatica nella rete.
- 5 L'apparecchio è disponibile nell'app sul terminale mobile, se sul pannello di comando si illumina  e l'anello luminoso della manopola di comando si accende di verde.

Avvertenza: Se l'anello luminoso della manopola di comando si accende di rosso non è possibile stabilire il collegamento con la rete domestica. Controllare il router e avviare nuovamente il processo di connessione. Controllare l'immissione corretta della password.

Avviare nuovamente il processo di connessione.

- 1 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione **0**.
L'anello luminoso della manopola di comando diventa blu.
- 2 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione  o .
Sul pannello di comando vengono visualizzati in modo alternato **HHC** e **CON 1**. L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia a luce blu. Il piano cottura è ora pronto per la registrazione della rete domestica.

Abbandonare il menu delle impostazioni Home Connect

- 1 Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- 2 Premere la manopola di comando e ruotarla verso sinistra in posizione **>>**.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione  o .
- 4 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione **0**.
L'anello luminoso della manopola di comando si spegne.

Accensione/Spegnimento WLAN

È sempre possibile spegnere la rete WLAN sul piano cottura (ad es. per risparmiare energia durante le ferie). Si possono salvare i collegamenti con la rete domestica e con la cappa di aspirazione. Quando si riaccende la rete WLAN vengono ripristinati i collegamenti salvati.

- 1 Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- 2 Premere una manopola di comando qualsiasi e ruotarla verso sinistra in posizione **>>**.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione  o .
- 4 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione **0**.
L'anello luminoso della manopola di comando diventa blu.
- 5 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione **1**.
L'anello luminoso della manopola di comando diventa verde. Sul pannello di comando si illumina . Dopo 5 secondi la rete WLAN si spegne e l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce blu. Il simbolo  sul pannello di comando si spegne.

Se si desidera riattivare la rete WLAN, eseguire la stessa sequenza di passaggi. L'anello luminoso della manopola di comando diventa blu. Dopo 5 secondi la rete WLAN si accende e l'anello luminoso della manopola di comando si accende a luce verde. Sul pannello di comando si illumina .

Reset del collegamento

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

- 1 Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- 2 Premere una manopola di comando qualsiasi e ruotarla verso sinistra in posizione >>.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione □ o ◡.
- 4 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
L'anello luminoso della manopola di comando diventa blu.
- 5 Ruotare la leva di comando verso destra in posizione 2.
Sul pannello di comando si illumina *FE5*. Dopo 30 secondi viene ripristinato il collegamento e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia. Il collegamento è ripristinato, se sul pannello di comando si illumina *done* e l'anello luminoso della manopola di comando si accende di verde.

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 terminale 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.

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

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

Avvertenza: Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/ Assistenza del sito web locale: www.home-connect.com

Avvertenze sulla tutela dei dati

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

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

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

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

Dichiarazione di conformità

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

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



2,4 GHz di banda: 100 mW max.

5 GHz di banda: 100 mW max.

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

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

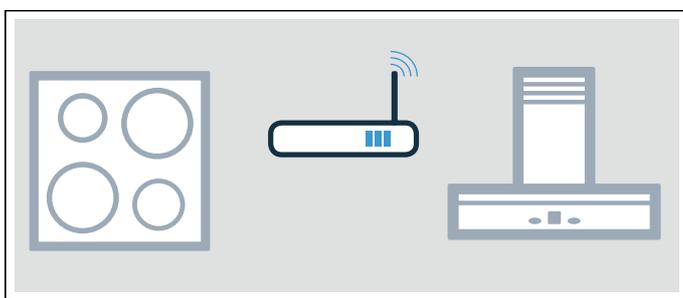
Collegamento della cappa di aspirazione

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

Esistono due possibilità per collegare gli apparecchi fra di loro:

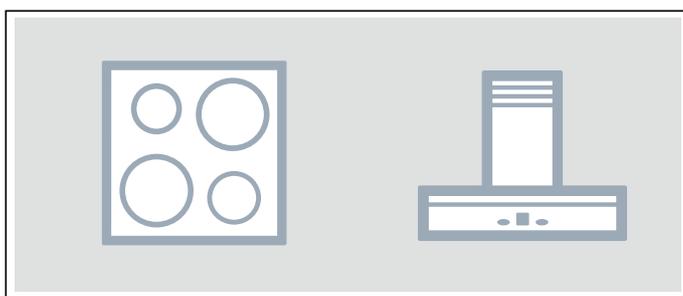
Collegamento degli apparecchi tramite la rete domestica

Se entrambi gli apparecchi sono compatibili con Home Connect, il collegamento può essere effettuato tramite la rete domestica. Il collegamento degli apparecchi avviene mediante l'app Home Connect. Si può utilizzare sia il comando cappa che Home Connect.



Collegamento diretto degli apparecchi

È possibile collegare direttamente entrambi gli apparecchi senza rete domestica. Non è possibile utilizzare le funzioni Home Connect. L'apparecchio funziona come un piano cottura senza collegamento alla rete.



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.
- 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.

Collegamento tramite la rete domestica

Accertarsi che entrambi gli apparecchi siano collegati all'app Home Connect.

Selezionare il piano cottura desiderato nell'app Home Connect. Nelle impostazioni si può cercare la cappa di aspirazione desiderata e collegarla al piano cottura.



Per collegare a una cappa di aspirazione più piani cottura registrati a Home Connect:

- 1 collegare il primo piano cottura alla cappa di aspirazione.
- 2 Spegnerne la rete WLAN sul piano cottura.
- 3 Collegare il secondo piano cottura alla cappa di aspirazione.
- 4 Accendere nuovamente la rete WLAN al primo piano cottura.

Collegamento diretto

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

- 1 Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- 2 Premere una delle manopole di comando e portarla verso sinistra in posizione >>.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione □ o ☞.
- 4 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
L'anello luminoso della manopola di comando diventa blu.
- 5 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione □ o ☞.
Sul pannello di comando vengono visualizzati in modo alternato *HHC* e *CON I*. L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia a luce blu. Il piano cottura è ora pronto per la registrazione della rete domestica.
- 6 Entro due minuti avviare il collegamento sulla cappa aspirante. A tal proposito osservare il capitolo "Collegamento del piano cottura" nelle istruzioni per l'uso della cappa aspirante.
Il processo di collegamento può durare alcuni minuti! Il piano di cottura è collegato alla cappa di aspirazione, se sul pannello di comando si illumina *PA I* e l'anello luminoso della manopola di comando si accende di verde. Nel pannello di comando del piano cottura viene visualizzato il simbolo 📶.

Salvare il collegamento e abbandonare il menu delle impostazioni

- 1 Eseguire in successione i seguenti punti senza interruzioni.
- 2 Premere la manopola di comando e ruotarla verso sinistra in posizione >>.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione □ o ☞.
- 4 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
L'anello luminoso della manopola di comando si spegne.

Comando della cappa tramite il piano cottura

Nell'app Home Connect è possibile impostare il comportamento della cappa aspirante a prescindere dall'accensione e dallo spegnimento del piano cottura o delle singole zone di cottura.

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 Posizionare centralmente la pentola con ca. 200 ml d'acqua.
- 2 Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione *3*. L'indicatore *OFF* si accende.
- 3 Toccare il simbolo + o -. Il display *ON* si illumina. Viene emesso un segnale acustico e si accende l'indicatore della zona di cottura. La funzione è stata attivata.

Il display *ON* si illumina. dopo alcuni secondi sull'indicatore delle zone di cottura compare il risultato della qualità e della rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato

- | | |
|---|---|
| 0 | La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.* |
| 1 | La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.* |
| 2 | 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, selezionare il simbolo + o -.

Avvertenze

- Wok e accessori wok non dovrebbero essere utilizzati con questa funzione.
- Se la zona di cottura utilizzata ha una dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldata soltanto il centro della stoviglia, non garantendo così risultati soddisfacenti o impeccabili.
- Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → "Impostazioni di base".
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione" a pagina 8.

Pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

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

Non utilizzare in alcun caso:

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

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

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

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

Possibili macchie

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

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

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

Telaio del piano di cottura

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

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

Manopola di comando

Usare esclusivamente detersivo caldo. Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi. Non utilizzare raschietti che potrebbero danneggiare la manopola di comando.

Limone e aceto non sono adatti per la pulizia della manopola di comando. Potrebbero causare la comparsa di macchie opache.

Supporto per Wok

Il supporto per Wok non deve essere lavato nella lavastoviglie.

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

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

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

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

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

Sibilo intenso:

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

Scoppietto:

Si verifica in caso di stoviglie composte 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 del tipo di preparazione delle pietanze.

Rumore della ventola:

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

Stoviglie

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

Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano cottura a induzione sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"*.

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

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

Accertarsi che la zona di cottura, sulla quale è collocata la stoviglia, sia accesa.

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

Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"*.

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

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

Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"*.

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 alle stoviglie adatte per la cottura a induzione sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"*.

Pulizia

Come si pulisce il piano cottura?

Si ottengono risultati ottimali con detergenti speciali per 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 cottura si trovano nel capitolo → *"Pulizia"*.

Malf funzionamento, 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. L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. Anomalia del sistema elettronico.	Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un cortocircuito nell'alimentazione elettrica. Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
Viene emesso un segnale acustico	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
La zona di cottura è stata spenta. L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia.	La manopola di comando non è stata ruotata da molto tempo. È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. L'apparecchio è troppo caldo.	Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Attivare nuovamente la zona di cottura. Osservare il messaggio di errore sul pannello di comando.
Il display delle zone di cottura lampeggia.	La stoviglia non viene riconosciuta. Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per la cottura a induzione.	Assicurarsi che il diametro del fondo della stoviglia corrisponda alla zona di cottura. Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Attivare nuovamente la zona di cottura.
<i>F2</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Rimuovere gli utensili da cucina dalla zona cottura.
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, la visualizzazione dell'errore si spegne. Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Infine selezionare il livello di cottura desiderato come di consueto.
<i>F5</i> + livello di cottura e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. La cottura può proseguire.
<i>F5</i> e segnale acustico	Una stoviglia calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
<i>F1 / F6</i>	La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.
<i>F8</i>	La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Consultare il capitolo → "Bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia" .
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tensione di esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Contattare il gestore del servizio elettrico.
<i>U400</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.

Non collocare alcuna stoviglia calda sul pannello di comando.

Avvertenze

- 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.

Modalità demo

Se compaiono le visualizzazioni *dEOn*, la modalità demo è attivata. L'apparecchio non riscalda. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti come indicato:

- 1 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione >>.
- 2 Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione 1.
- 3 Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia di giallo.
- 4 Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione 1. Il display *On* si illumina e l'anello luminoso è verde.
Attendere 5 secondi. Il display *OFF* si illumina e l'anello luminoso diventa giallo.

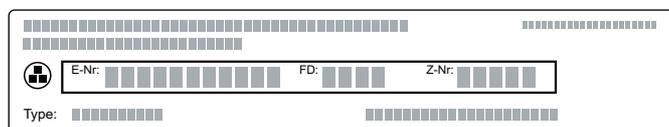
La modalità demo è stata disattivata.

Servizio assistenza clienti

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

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

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



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

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

Codice prodotto (E)	Codice di produzione (FD)
---------------------	---------------------------

Servizio di assistenza clienti



Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale 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

9001462017 (000214)
it

GAGGENAU

